Manual de instrucciones

ESPAÑOL

# XVC-XBC

**INTRODUCCIÓN** ____ **3**
PREÁMBULO ____ 4
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS ____ 3
NORMAS DE SEGURIDAD ____ 5

**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR** ____ **8**

**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO** ____ **44**

La empresa fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar los equipos y los accesorios, en cualquier momento y sin previo aviso.

# INTRODUCCIÓN

Estimado cliente,
le agradecemos que haya elegido un horno / equipo complementario de la línea **ChefTop™/BakerTop™**.

Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** constituyen los mejores frutos de la investigación de Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.
Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.
Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.
Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** están disponibles/fabricados en las versiones eléctrica y de gas.
Le recomendamos que lea detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones necesarias para preservar inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del producto adquirido.

**UNOX** S.p.A.

**Distribuidor:** **Instalador:**

**Fecha de instalación:**

## Preámbulo

Este manual explica la instalación y el uso de las gamas **ChefTop™** y **BakerTop™**.

Gracias a la tecnología ***MAXI.Link***, los hornos de la gama **ChefTop™** y sus accesorios permiten crear soluciones de cocción completas (COOKING SOLUTIONS) destinadas a la gastronomía, como: horno con abatidor, horno con mantenedor de temperatura SlowTop y superposición de dos o más hornos.
Los modelos **ChefTop™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 3, 5 GN 2/3; 3, 5, 7, 10, 20 GN 1/1; 6, 10, 20 GN 2/1.
Los hornos eléctricos **ChefTop™** incluyen además las versiones POWER y ECO, que permiten al chef elegir entre la máxima potencia y el ahorro energético, según las necesidades de uso del horno.

Los hornos de la gama **BakerTop™** y sus accesorios permiten crear columnas de cocción completas (BAKING STATIONS) destinadas a la pastelería y a la panificación. Con los hornos de la gama **BakerTop™** se puede cocinar: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, croissants, pizza, focaccias, panettones y productos leudados. Los modelos BakerTop ™ están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 4, 6, 10, 16 bandejas 600x400.

## Explicación de los pictogramas

¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría ocasionar lesiones o muerte.

¡Peligro de incendio!

¡Peligro de descargas eléctricas!

Peligro de quemaduras

Referencia a otro capítulo

Consejos e información útil

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para todos los modelos a no ser que se especifique lo contrario mediante los siguientes pictogramas.

*Instrucciones válidas solo para hornos de GAS*

*Instrucciones válidas solo para hornos de sobremesa*

*Instrucciones válidas solo para hornos sobre suelo*

*Instrucciones válidas solo para hornos sobre suelo con carro*

# Normas de seguridad

## Normas de seguridad para la instalación y el mantenimiento

- **Antes de comenzar las operaciones de instalación o mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.**
- **Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.**
- Antes de comenzar cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de gas (SOLO PARA HORNOS DE GAS).
- Antes de instalar el equipo, asegúrese de que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual invalidarán la garantía.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el transito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- Si va a instalar los equipos sobre ruedas o superpuestos, utilice únicamente los componentes suministrados por UNOX y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.
- El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.
- La placa de datos proporciona información técnica importante, que resulta indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: así pues, no debe retirarse, dañarse ni modificarse la placa.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.

### SOLO PARA HORNOS DE GAS

- **Instale obligatoriamente el equipo en locales:**
  - que cumplan los requisitos de seguridad establecidos por las normas vigentes;
  - que tengan una ventilación adecuada. Asegúrese de que haya un continuo recambio de aire procedente del exterior para garantizar una correcta combustión e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud - ¡peligro de asfixia!
- **Asegúrese:**
  - de realizar la instalación teniendo en cuenta las normas de seguridad del país de uso y de la empresa distribuidora del gas;
  - que las aberturas de ventilación y el desagüe del equipo no estén obstruidos (ej. por objetos o por paredes);
  - que el tipo de gas disponible coincida con el indicado en la placa de datos;
  - que los tubos de la conexión del gas tengan los diámetros indicados;
  - que los componentes no suministrados por UNOX utilizados para la instalación cumplan las normas vigentes en el país de uso;
  - que la presión del tubo de conexión sea igual a la de entrada de red;
  - que la presión máxima de entrada de red sea como máximo de 60 mbar; no se admiten presiones superiores.

- **Tras la conexión del gas, compruebe que los componentes sean perfectamente estancos, preferiblemente con espumógenos no corrosivos. ¡No utilice llamas bajo ningún concepto!**
- Durante la primera puesta en funcionamiento, realice un análisis de los gases de escape del quemador, del vapor y del aire caliente (CO, $CO_2$) documentando en el aparato los valores registrados. En caso de valores de CO no diluido superiores a 1000 ppm, la calibración del quemador debe ser revisada y modificada por un técnico especializado.

## Normas de seguridad para el uso

- **Antes del uso o del mantenimiento ordinario del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.**
- **Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y eximen a UNOX de toda responsabilidad.**
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
  En concreto, el equipo puede utilizarse para:
  - cocción de productos de pastelería y pan, frescos o congelados (**BakerTop™**);
  - cocción de productos de gastronomía, frescos o congelados (**ChefTop™**);
  - cocción al vapor de carnes, pescados y verduras (**ChefTop™**);
  - cocción de alimentos al vacío, dentro de bolsas aptas para dicha cocción;
  - regeneración de alimentos refrigerados y congelados (**BakerTop™ - ChefTop™**);
- Mantenga vigilado el equipo durante todo su funcionamiento.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( SOLO HORNOS DE GAS) y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado como mínimo una vez al año.

**¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!**

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
  - Toque únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas alcanzan temperaturas muy altas (superiores a 60°C - 140°F).
  - Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
  - Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
  - Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.

   SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO:
  - bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos;
  - bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías;
  - **extreme las precauciones durante el desplazamiento**, ya que las bandejas pueden contener líquidos

en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o a través de puertas).

- Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista. Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello. Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y alcanza altas temperaturas después del uso.
- Durante la función "COOL" (enfriamiento de la cámara) el equipo funciona incluso con la puerta abierta. No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.

**¡PELIGRO DE INCENDIO!**

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico o demás) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- **No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).**
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, limpiándola a diario o después de cada cocción: ¡si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego!

**PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX.
  El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales

**SOLO PARA HORNOS DE GAS**

- **Mantenga siempre libre de obstrucciones (como objetos, bandejas, etc.) el tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del horno.**
- Durante el uso del equipo, encienda siempre la campana extractora de humos, si está instalada.
- Si el equipo está conectado a una chimenea de evacuación, esta debe:
  - mantenerse libre de cualquier obstrucción - ¡peligro de incendio!
  - limpiarse e inspeccionarse con regularidad de acuerdo con las especificaciones del país de instalación - ¡peligro de incendio!
- El aparato debe estar situado lejos de corrientes de aire o viento - ¡peligro de incendio!
- **Asegúrese de que las aberturas de ventilación y la parte inferior del equipo estén limpias y libres de obstrucciones (como objetos colocados cerca del equipo).**
- Si se percibiese olor a gas:
  - interrumpa inmediatamente la alimentación del gas;
  - ventile inmediatamente el local;
  - **no toque ningún interruptor eléctrico y no provoque chispas o llamas libres;**
  - use un teléfono **externo** para ponerse en contacto con la empresa distribuidora del gas.

# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

## Índice


Desembalaje 9
Retirada de la película y de la punta de silicona de protección 12
Comprobación del contenido del embalaje 12
Operaciones preliminares 14
Colocación 15
Características del local de instalación 15
Distancias mínimas 17
Modalidades de colocación - HORNOS DE SOBREMESA 18
- Colocación sobre el suelo o sobre ruedas 18
- Colocación sobre subestructuras 19
- Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.) 19
- Fijación sobre subestructuras UNOX 19
- Colocación superpuesta a otros equipos (**MAXI.Link**) 21

Modalidades de colocación - HORNOS SOBRE SUELO CON/SIN CARRO 22
- Nivelación del equipo 22

Reglaje 24
Regulación del cierre de la puerta 24
Conexión eléctrica 26
- Comprobaciones obligatorias 27
- Adaptación a tensiones diferentes 27
- Sustitución del cable de alimentación 27

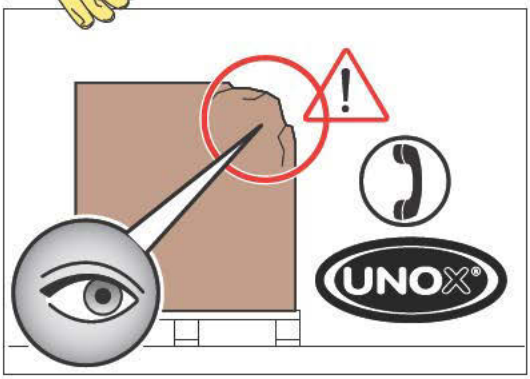
Conexión del gas 28
- Conexión a la red de la instalación de gas 28
- Adaptación a otro tipo de gas 28
- Comprobaciones tras la conexión 31

Conexión del agua 32
- Conexión del agua: agua de entrada 32
- Características del agua de entrada 33
- Conexión del agua: agua de salida 34
- Características del desagüe 35
- Conexión del agua: intervenciones 35

Evacuación de humos - HORNOS ELÉCTRICOS 38
Evacuación de humos y gases de combustión - HORNOS DE GAS 39
Conexiones entre equipos superpuestos (**MAXI.Link**) 40
- Conexiones entre equipos con cable RJ45 40
- Configuración de los hornos como "MASTER" o "SLAVE" 40
- Conexión de kit externo de interfaz USB y botón de rearme del termostato de seguridad 42

**Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo *"Normas de seguridad"* en la pág. *5* y el capítulo *"Preámbulo"* en la pág. *4*.**
Durante la instalación póngase ropa de protección adecuada (calzado de seguridad, guantes, etc.).

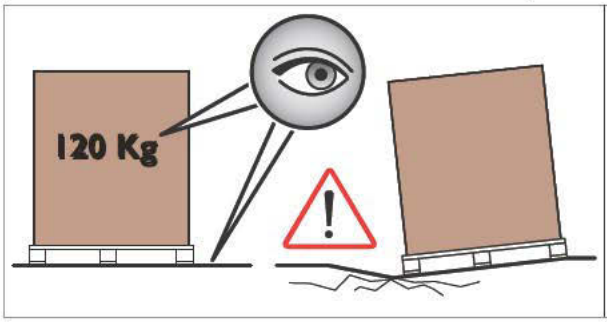
## Desembalaje

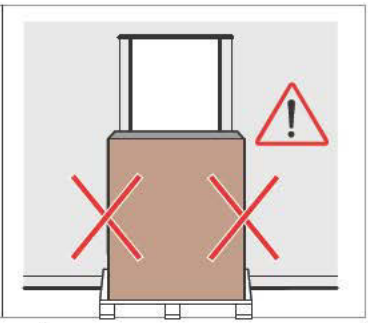


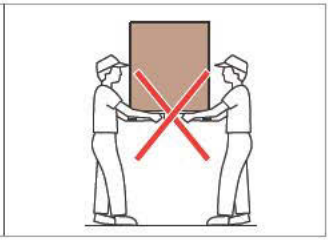

Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:
- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

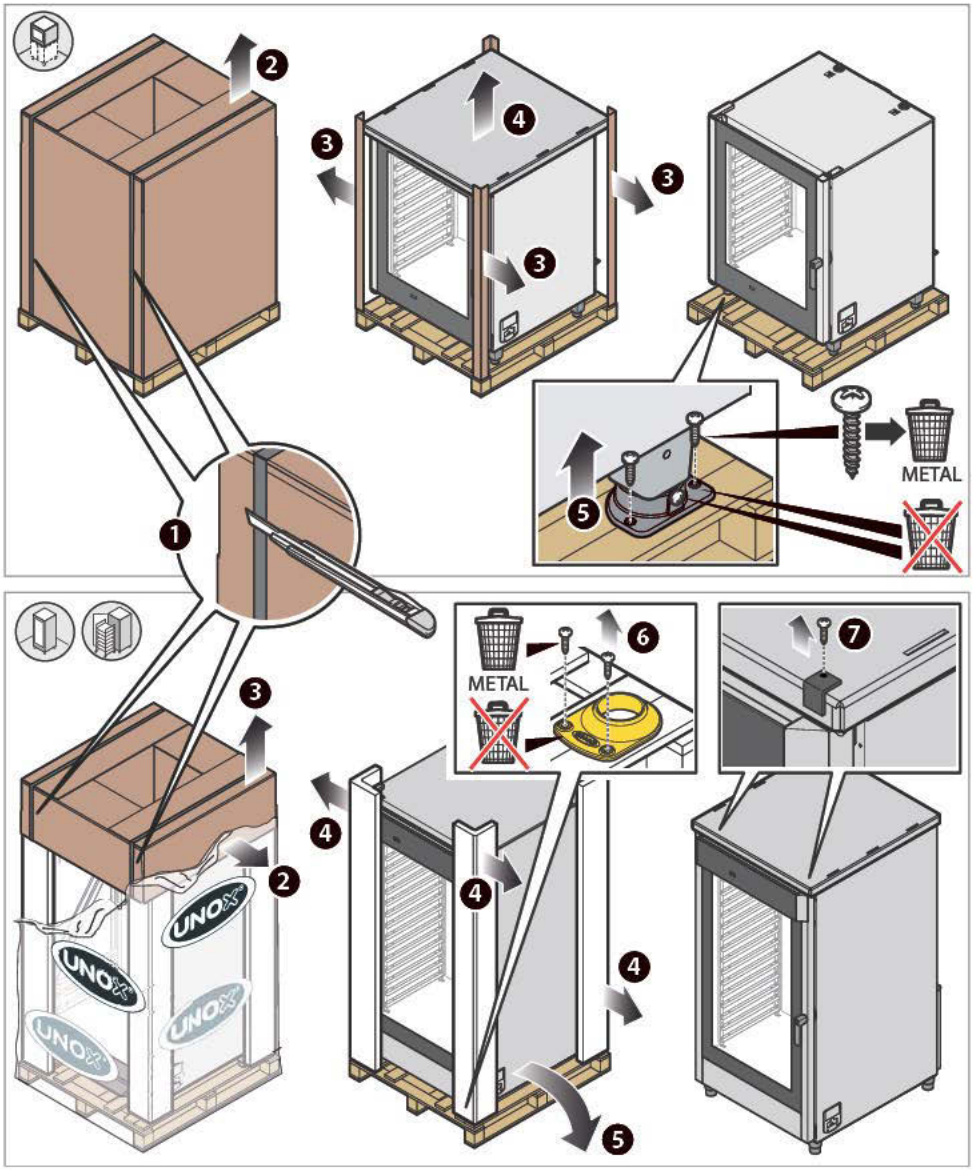
El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).



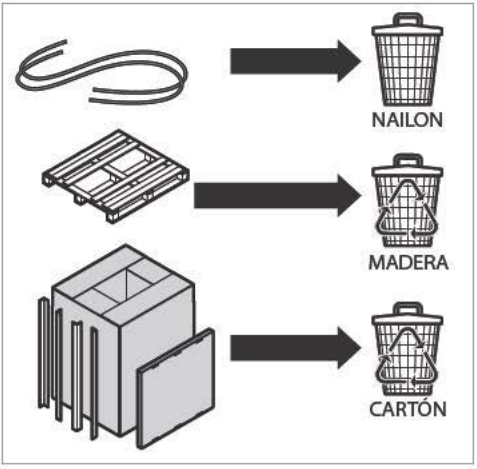


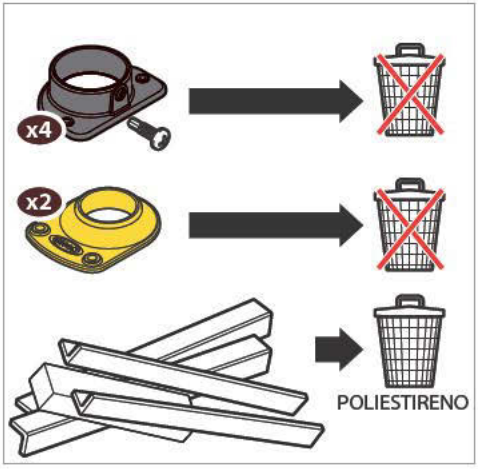
De acuerdo con las indicaciones de la figura, conserve algunos tornillos y los soportes de plástico para la posterior instalación; en cambio, los tornillos que sujetan los soportes de plástico al palé de madera pueden desecharse.



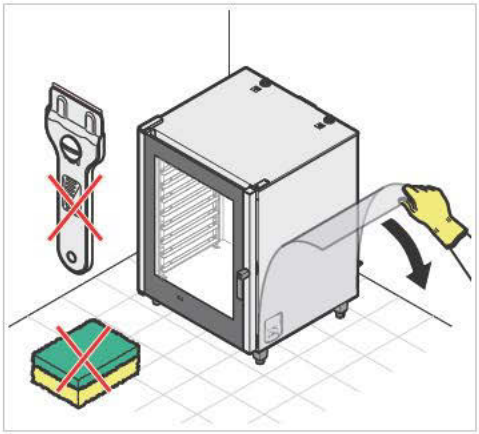
**El material de embalaje, al ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse correctamente de acuerdo con las normas locales.**

UNOX adopta desde hace años la filosofía ***NON-STOP Efforts***, aumentando la compatibilidad medioambiental de sus productos y esforzándose por reducir el consumo energético y los derroches.
UNOX desea proteger el medio ambiente e invita a eliminar el material mediante los contenedores de recogida selectiva previstos.



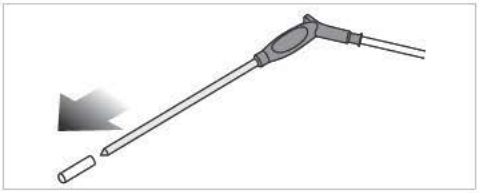



## Retirada de la película y de la punta de silicona de protección



Despegue lentamente las películas de protección del equipo: limpie los restos de pegamento que haya con un disolvente adecuado, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácidos.

**Las películas retiradas, al ser potencialmente peligrosas, deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse de acuerdo con las normas locales.**



## Comprobación del contenido del embalaje

Antes de comenzar la instalación, compruebe que el embalaje contenga los siguientes componentes y que estén en perfecto estado:

**HORNOS DE SOBREMESA**

- horno preparado por detrás para:
  - conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
  - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
  - conexión de gas GLP (SOLO PARA HORNOS DE GAS)
- documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "datos técnicos");
- 4 soportes de plástico;
- 1 bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos, 1 manguito ciego cónico para el cierre del desagüe).
- inyector para metano y etiqueta de configuración (SOLO PARA HORNOS DE GAS)

## HORNOS SOBRE SUELO CON/SIN CARRO

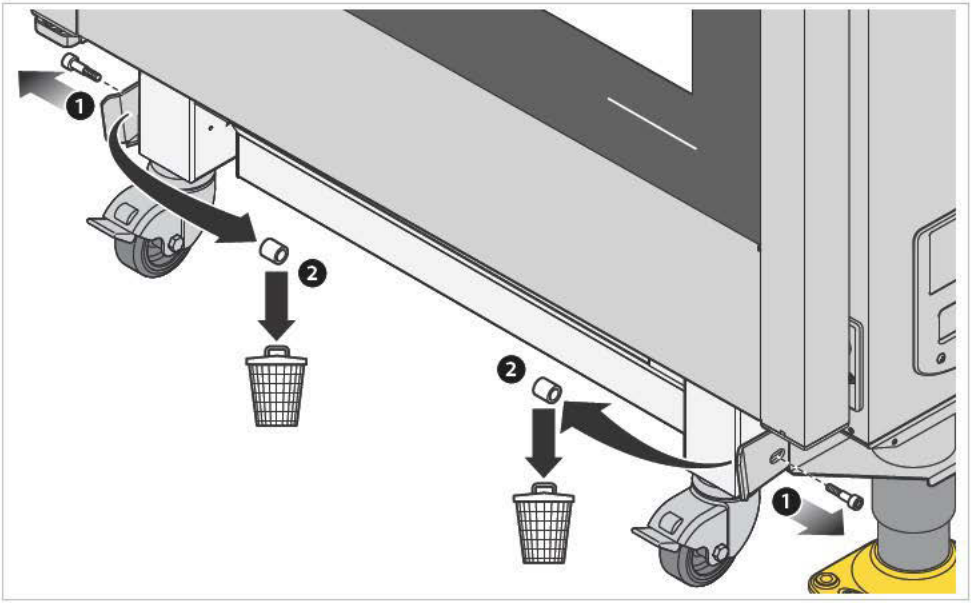
- horno preparado por detrás para:
  • conexión eléctrica (cable de alimentación ya montado);
  • conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);
  • conexión de gas GLP ( SOLO PARA HORNOS DE GAS)
- carro portabandejas (solo mods. XBC1005E - XVC 4005EP - XVC 1005EP);
- documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "datos técnicos");
- 2 soportes de plástico para suelo;
- 1 bolsa "Starter Kit" (1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos, 1 manguito ciego cónico para el cierre del desagüe).
- 2 inyectores para metano y etiqueta de configuración ( SOLO PARA HORNOS DE GAS)

Si faltase algún componente, póngase en contacto con UNOX.

*Para completar las gamas* **BakerTop™** y **ChefTop™** *a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.*

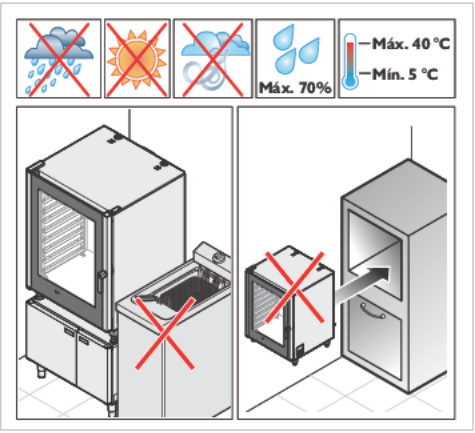
## Operaciones preliminares

### HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO



# Colocación

## Características del local de instalación




Instale el equipo en locales:
- aptos destinados a la cocción de alimentos industriales;
- con un adecuado recambio de aire;
- que cumplan las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- protegidos contra los agentes atmosféricos;
- con temperaturas de +5° a +40°C como máximo;
- con una humedad que no supere el 70%.

Por ley, un equipo alimentado con gas requiere además locales:
- con superficie y ventilación adecuadas para la potencia del horno;
- preparados para la evacuación de los gases de combustión al exterior.

Para más información consulte el cap. ***"Evacuación de humos y gases de combustión"*** en la pág. ***39***.

**No instale el equipo cerca de otros que alcancen altas temperaturas, para no ocasionar daños a los componentes eléctricos.**

**El aparato no es apto para instalación empotrada. Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato a plena carga (véase *"Tabla A"* y *"Tabla B"*).**

*Si desea obtener más información técnica relacionada con el equipo, consulte la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.*

### Tabla A

| MODELOS BakerTop™ | Dimensiones mm | Peso* kg |
|---|---|---|
| XBC 1005E | 866x972x1866 | 177 |
| XBC 905E | 866x972x1866 | 183 |
| XBC 805E | 860x882x1217 | 121 |
| XBC 605E | 860x882x897 | 89 |
| XBC 405E | 860x882x709 | 63 |
| XBC 1015EG | 866x970x2072 | 200 |
| XBC 915EG | 866x970x2072 | 206 |
| XBC 815EG | 860x882x1425 | 135 |
| XBC 615EG | 860x882x1105 | 109 |

### Tabla B

| MODELOS ChefTop™ | Dimensiones mm | Peso* kg | MODELOS ChefTop™ | Dimensiones mm | Peso* kg |
|---|---|---|---|---|---|
| XVC 4005EP | 869x1206x1857 | 190 | XVC 105E | 750x782x498 | 45 |
| XVC 2005EP | 860x1135x1217 | 165 | XVC 105EP | 750x782x498 | 45 |
| XVC 1205EP | 860x1135x897 | 150 | XVC 205E | 574x773x632 | 44 |
| XVC 1005EP | 866x972x1866 | 177 | XVC 055E | 574x762x498 | 38 |
| XVC 905EP | 866x972x1866 | 183 | XVC 4015EG - GL | 869x1206x2072 | 220 |
| XVC 705E | 750x773x1042 | 86 | XVC 1215EG | 860x1135x1105 | 170 |
| XVC 705EP | 750x773x1042 | 86 | XVC 1015EG - EGL | 866x972x1866 | 200 |
| XVC 505E | 750x773x895 | 79 | XVC 915EG - EGL | 866x972x1866 | 206 |
| XVC 505EP | 750x773x895 | 79 | XVC 715EG | 750x773x1254 | 100 |
| XVC 305EP | 750x773x707 | 62 | XVC 515EG | 750x773x1107 | 93 |
| XVC 305P | 750x773x707 | 62 | XVC 315EG | 750x773x918 | 76 |

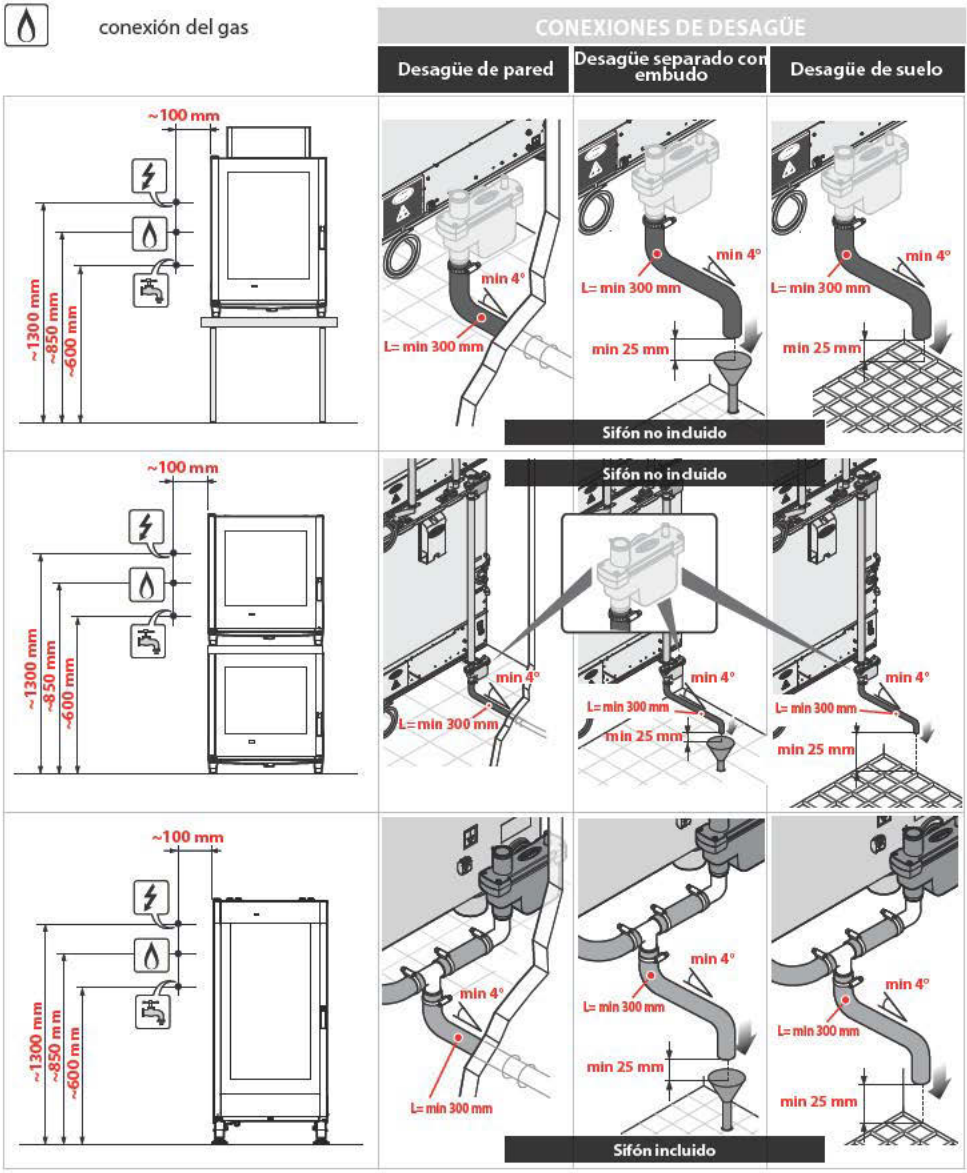
*** los valores se refieren al peso del equipo vacío**
**Hornos ChefTop™ con apertura de puerta de izquierda a derecha:** XVC4005EPL / XVC4015EGL/ XVC2005EPL / XVC2015EGL / XVC1005EPL / XVC1015EGL / XVC905EPL / XVC915EGL / XVC705EL / XVC705EPL / XVC715EGL / XVC305EL / XVC305EPL / XVC315EGL
**Hornos BakerTop™ con apertura de puerta de izquierda a derecha:** XBC1005EL / XBC1015EGL / XBC905EL / XBC915EGL / XBC805EL / XBC815EGL / XBC605EL /XBC615EGL / XBC405 EL

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas, de agua y de gas (solo para hornos de gas) ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.
La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:

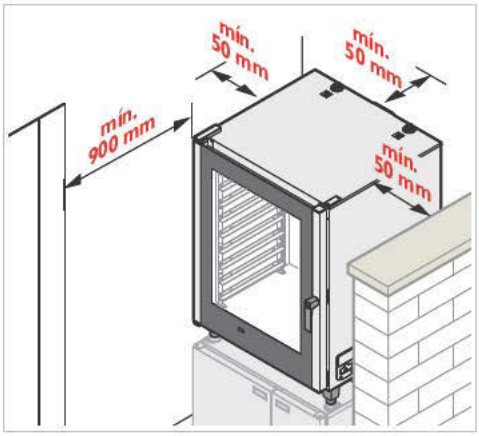
conexión eléctrica

conexión del agua

conexión del gas

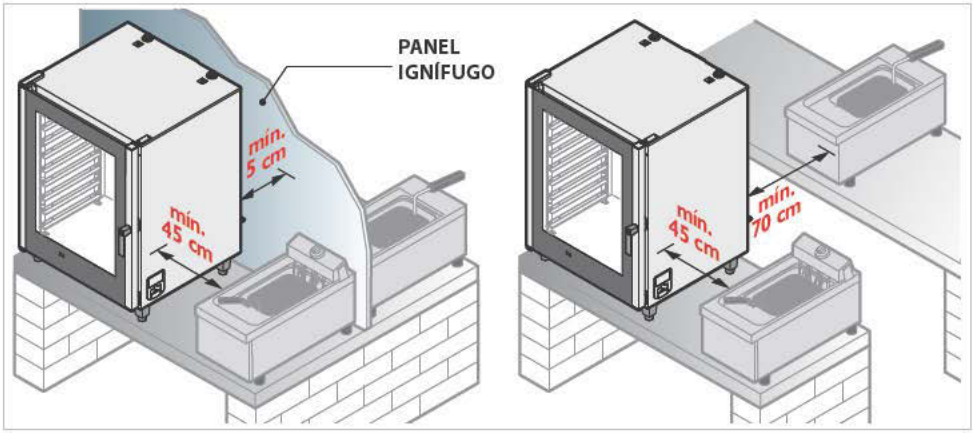


## Distancias mínimas




Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.

**No instale el aparato cerca de materiales, paredes o muebles altamente inflamables o sensibles al calor. En caso contrario, protéjalos con materiales adecuados no inflamables cumpliendo las normas de prevención de incendios.**

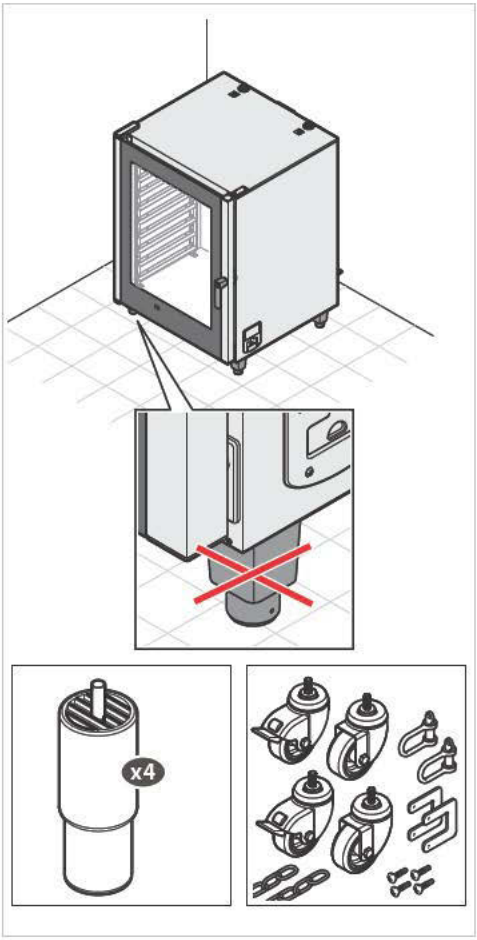


Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.**

## Modalidades de colocación - HORNOS DE SOBREMESA

Los hornos de sobremesa pueden colocarse:
- sobre ruedas (con el kit de ruedas Unox);
- sobre subestructuras propias o UNOX;
- superpuestos a otros equipos UNOX (**MAXI.Link**);
- sobre suelo (con el kit de patas Unox).

### Colocación sobre el suelo o sobre ruedas




El suelo sobre el que se coloca el equipo debe:
- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana
- ser capaz de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

### Colocación sobre el suelo

NO coloque los equipos directamente sobre el suelo: desmonte las patas de plástico del equipo y monte el Kit de patas de acero H. 140 mm UNOX. Para obtener información detallada sobre el montaje del Kit de patas, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

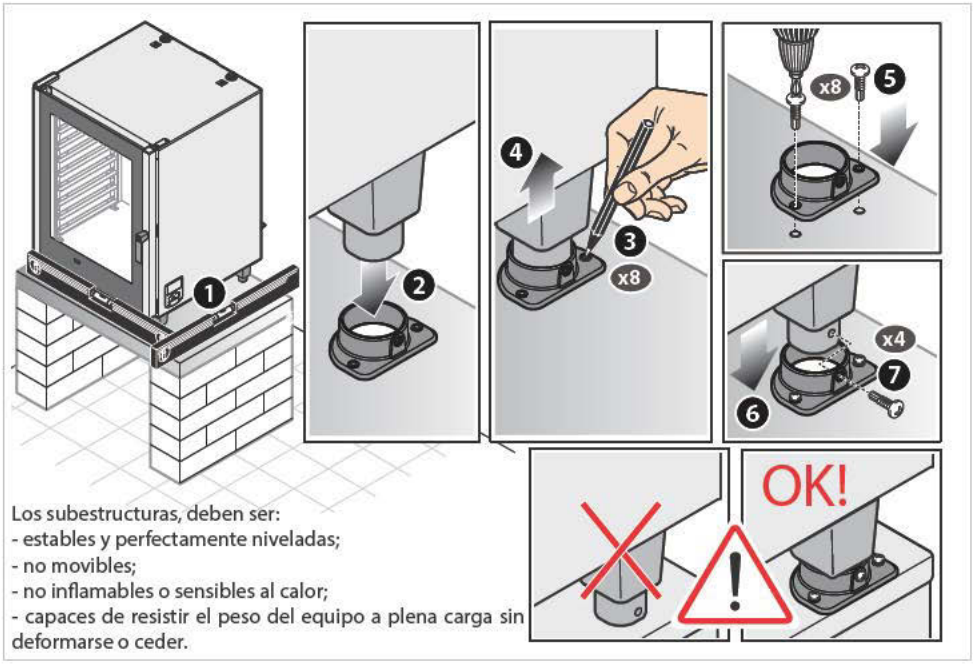
### Colocación sobre ruedas

**Para el desplazamiento utilice únicamente el kit de ruedas UNOX, consultando las instrucciones contenidas en su embalaje.**

## Colocación sobre subestructuras

**Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan subestructuras UNOX, se pueden ajustar sus patas, teniendo cuidado para no desenroscarlas del todo.**

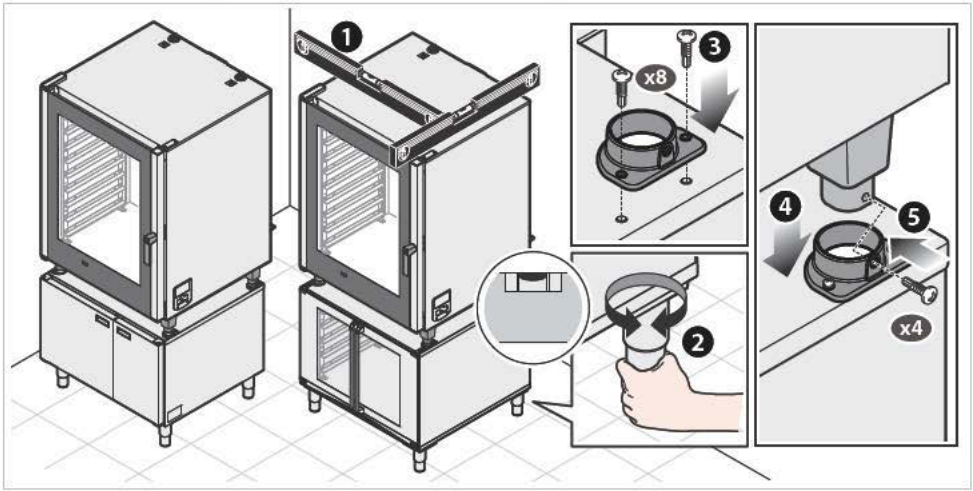
**Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)**



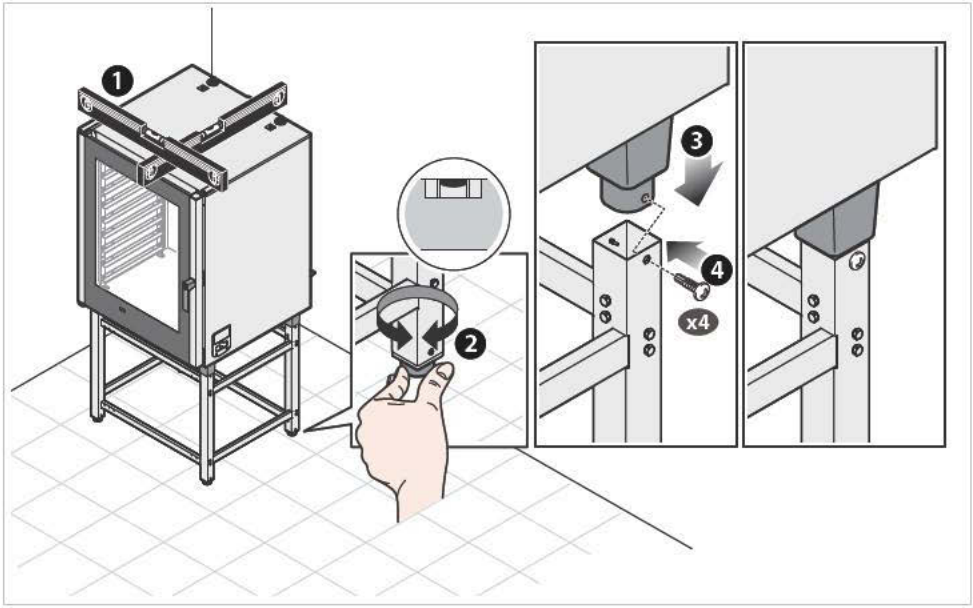

Los subestructuras, deben ser:
- estables y perfectamente niveladas;
- no movibles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

**Fijación sobre subestructuras UNOX**

**(UNOX - fermentadores, abatidores o armarios neutros/Potis)**



**Fijación sobre subestructuras UNOX**
**(UNOX - stand abierto alto)**



## Colocación superpuesta a otros equipos (MAXI.Link)

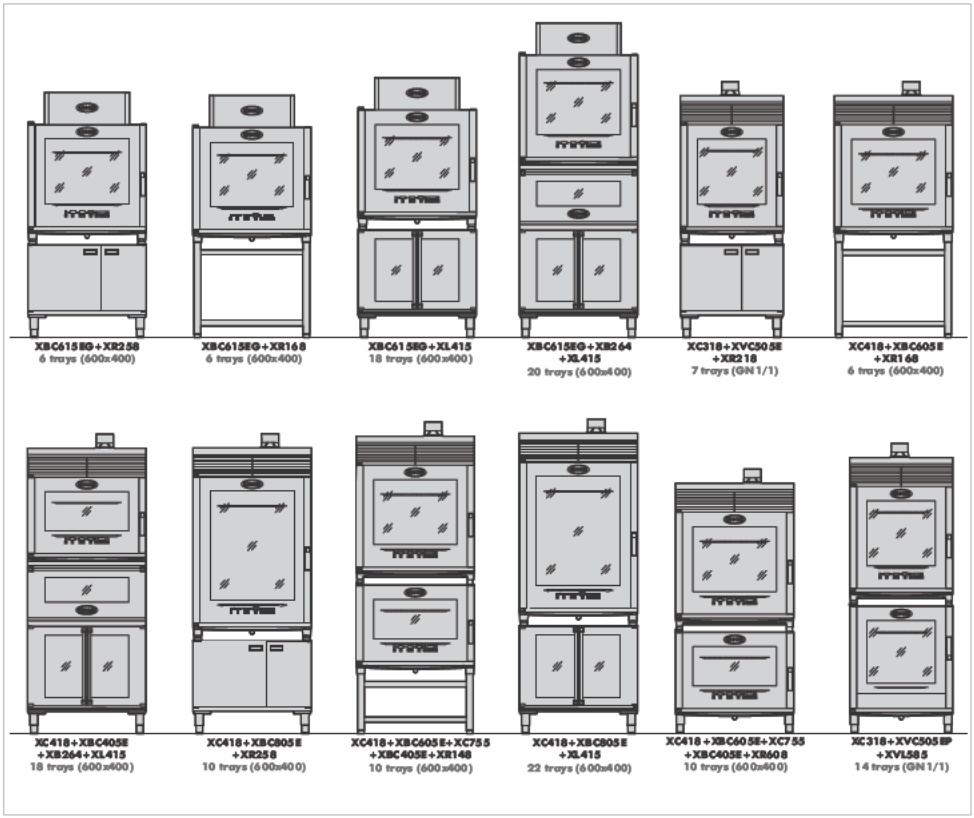
Para colocar varios equipos superpuestos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX.
Este mantiene la distancia correcta entre los equipos y facilita las conexiones eléctricas, de agua y de desagüe.
Para montar el kit de superposición, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

**No coloque nunca un horno directamente sobre otro horno o sobre otras fuentes de calor.**

*El kit de superposición también incluye un cable RJ45, un sifón y un racor en "T" para la conexión del agua de varios equipos con una única entrada de agua.*

*Para obtener más información sobre cómo conectar entre sí los equipos superpuestos o los posibles accesorios (fermentadores, campanas, kits de ósmosis, etc.) y la instalación del cable RJ45, consulte el cap.* ***"Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)"*** *en la pág.* ***40.***

**Algunos ejemplos de posibles composiciones:**



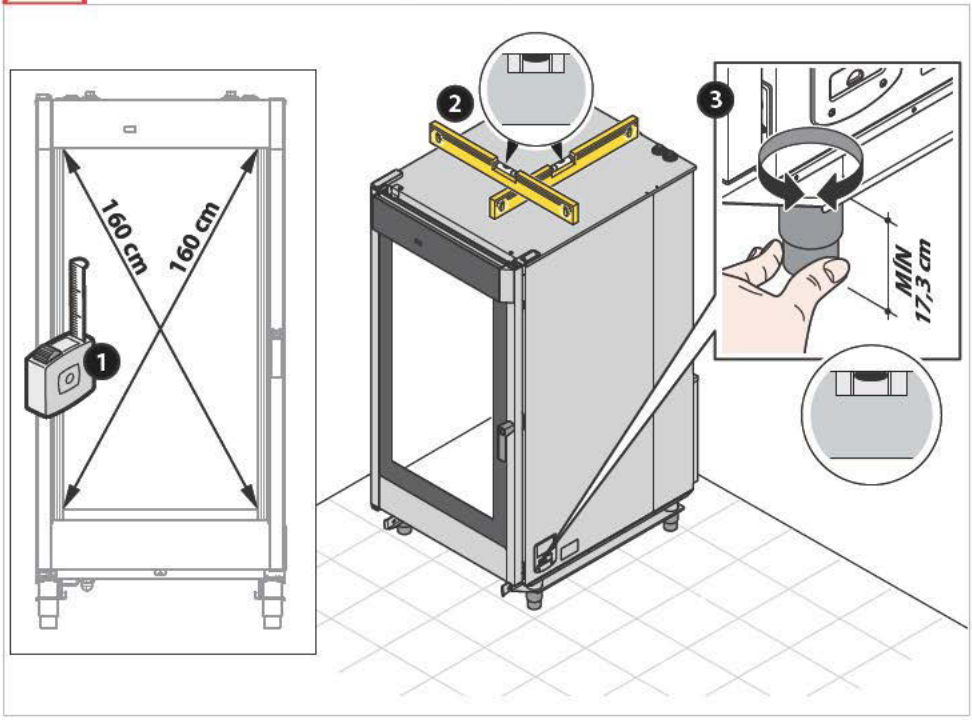
## Modalidades de colocación - HORNOS SOBRE SUELO CON/ SIN CARRO

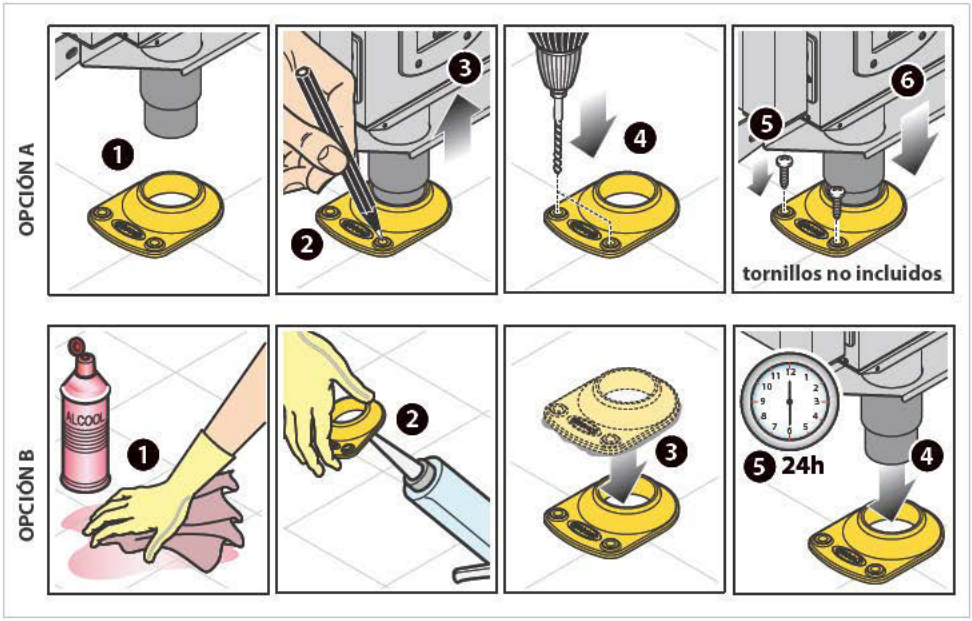
Los hornos de este tipo deben colocarse únicamente sobre un suelo que cumpla los siguientes requisitos:
- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

### Nivelación del equipo

❶ Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del horno sea idéntica: si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado -> ❷ nivélelo regulando la altura de las 4 patas.
Para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17.3 cm.
Tras la nivelación, compruebe que el carro entre con facilidad en la cámara del horno, sin hallar obstáculos (por ejemplo, asperezas del suelo) y sin rozar contra la superficie inferior de la cámara de cocción.
Si fuese necesario, vuelva a ajustar la altura de las patas.

**Termine fijando obligatoriamente los 2 soportes delanteros al suelo para evitar que el equipo vuelque (véase la figura en la pág. siguiente).**

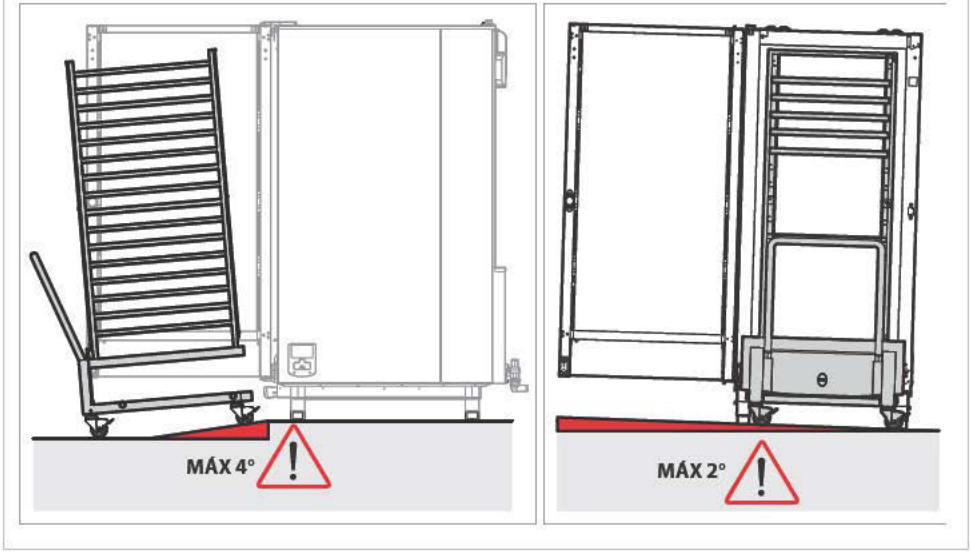





## Solo para hornos sobre suelo con carro

Si el suelo no es perfectamente llano, para facilitar la introducción del carro se puede utilizar una rampa de entrada **con inclinación máxima de 4°. La máxima inclinación del suelo admitida es de 2°.**

**Por encima de estos ángulos, durante la introducción/extracción del carro los líquidos calientes contenidos en las bandejas de cocción pueden rebosar y causar quemaduras.**



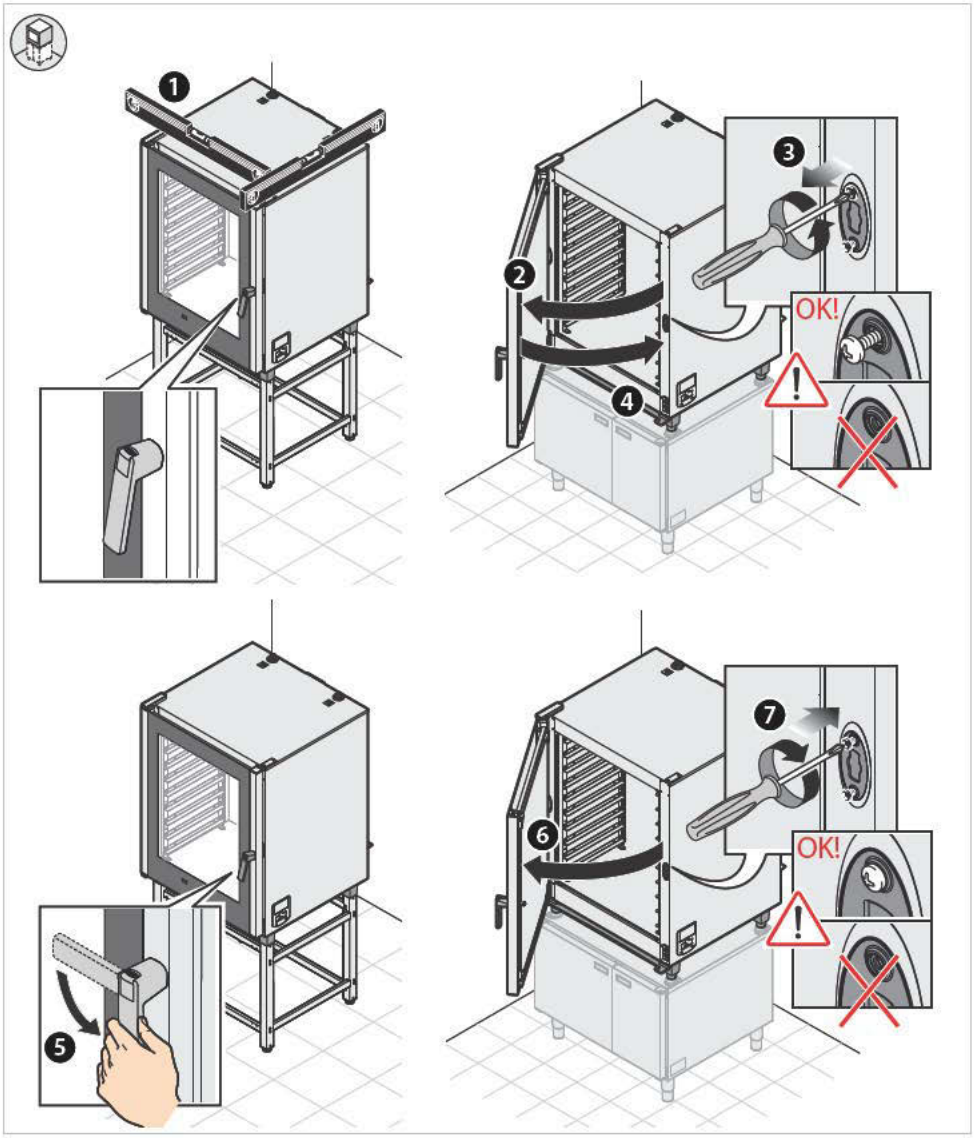
# Reglaje

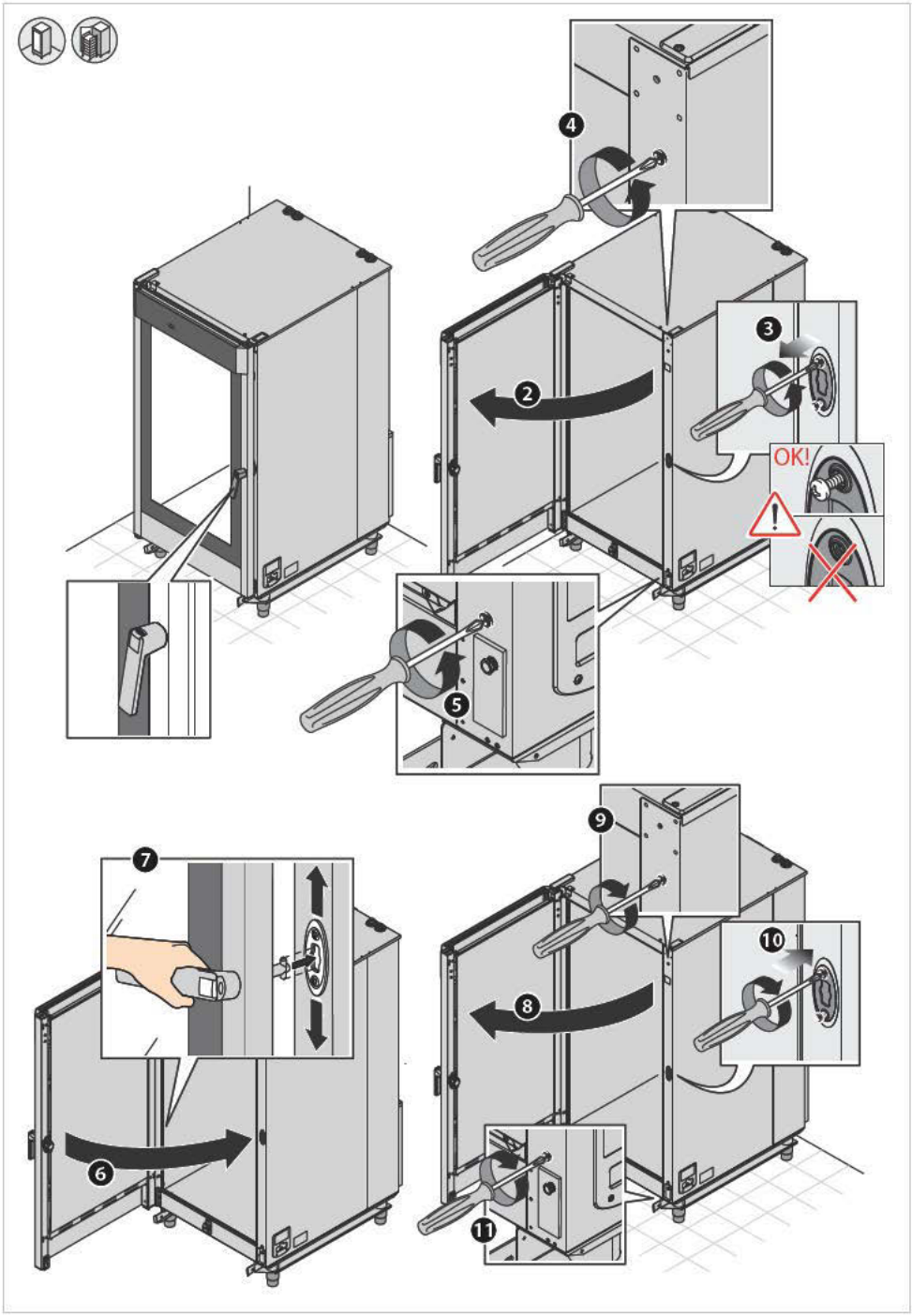
## Regulación del cierre de la puerta

Una vez colocado el horno, si la manilla de la puerta no se cerrase correctamente en posición vertical, siga estos pasos:

❶ compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital;

❷-❼ si el equipo está nivelado, adapte el pestillo de cierre de la manera indicada en las imágenes siguientes. Si el problema persiste, repita los pasos aflojando más los tornillos de fijación del pestillo.

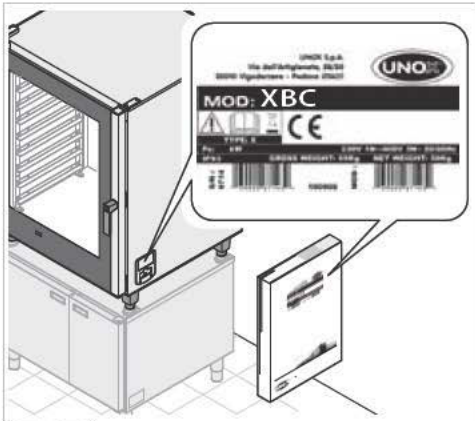



4
3
2
OK!
5
9
7
10
8
6
11

# Conexión eléctrica

**Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo *"Normas de seguridad"* en la pág. *5*.**

**La conexión a la red de alimentación eléctrica y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.**

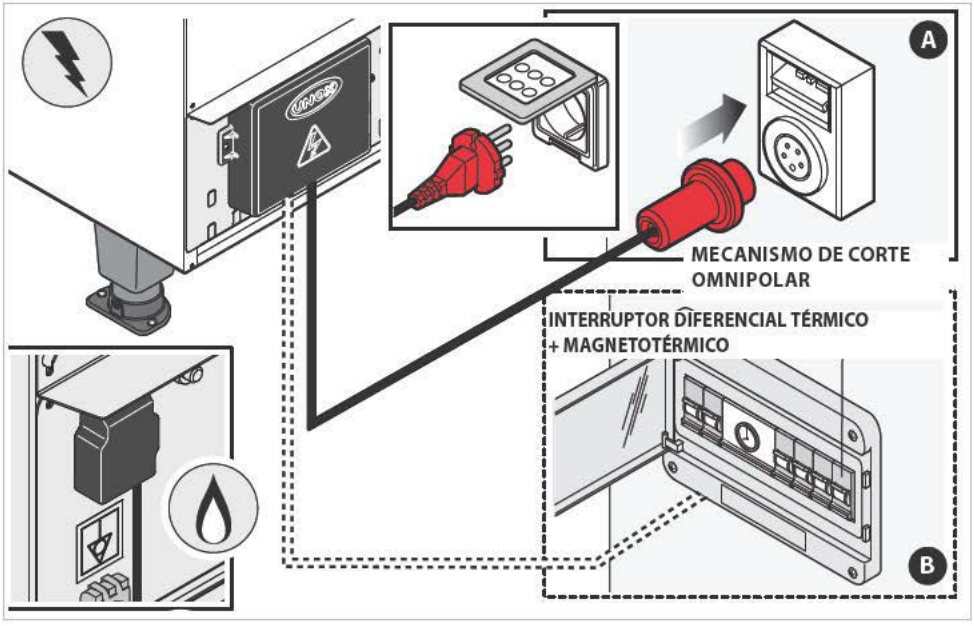



*Los esquemas de conexión, las características del cable y los datos técnicos se indican en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.*

La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja "Datos técnicos" adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por UNOX es suficiente para realizar una conexión directa a un cuadro eléctrico **B**. Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compare siempre los datos de la instalación con los del aparato, indicados en la placa de datos.

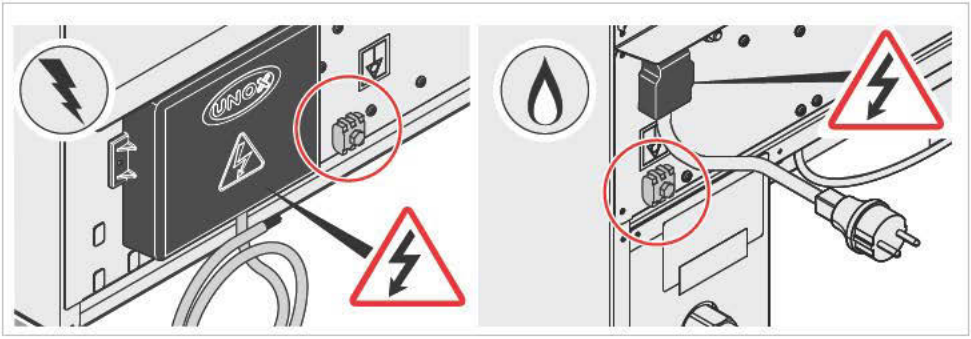
El equipo sale de fábrica con el cable de alimentación ya montado en el bornero; para necesidades de tensión y alimentación distintas, consulte el cap. ***"Adaptación a tensiones diferentes"*** en la pág. ***27***.

En los hornos que incluyen solo enchufe monofásico de tipo Schuco, no se permite realizar ningún otro tipo de conexión eléctrica ni ninguna modificación dimensional del cable salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro de idénticas características que el original ensamblado (tipo de goma, sección, etc.): todos los datos pueden consultarse en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.



Para que la conexión eléctrica sea correcta, el aparato debe:

- Estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde.
- Estar conectado obligatoriamente a la línea de tierra de la red (cable de color amarillo verde).
- Estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes.
- Estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar.



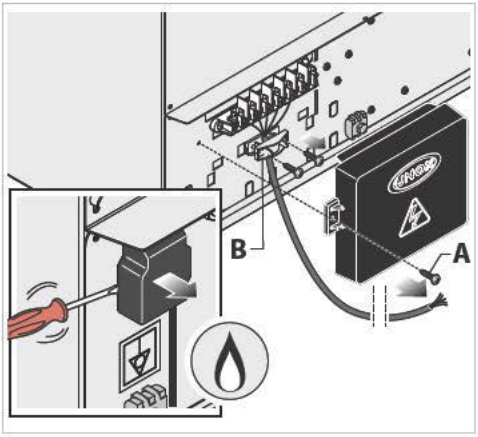
## Comprobaciones obligatorias

- El puente de cobre y el cable eléctrico deben estar fijados juntos bajo el tornillo en el sentido de enroscado y las conexiones eléctricas deben estar bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Compruebe que no haya dispersión eléctrica entre fases y tierra y que haya continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el conductor de tierra de la red.
- Compruebe que la tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no se desvíe del valor de la tensión nominal indicado en la placa de datos del equipo. En caso contrario, conecte las fases cumpliendo los datos indicados en la hoja "Datos técnicos" adjunta.

## Adaptación a tensiones diferentes

Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar se debe sustituir el cable de alimentación actual y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja "Datos técnicos" *(Power supply - Connection Diagram)* incluida con el equipo.

## Sustitución del cable de alimentación




**El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.**

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, siga estos pasos:

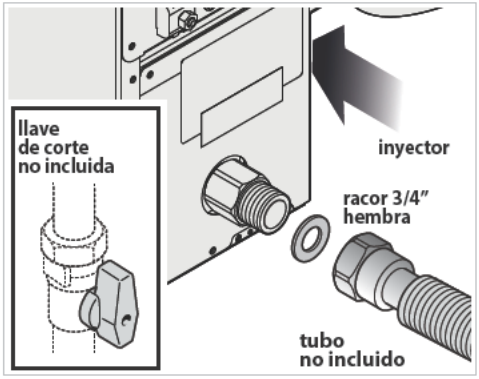
- abra la tapa del bornero desenroscando el tornillo "A";
- quite el cable montado desconectándolo del bornero y del sujetacable "B";
- consulte la hoja "Datos técnicos" *(Power supply-Connection Diagram):* la hoja indica todos los cableados posibles y las características que debe poseer el nuevo cable según la conexión elegida *(Cable Type)*;
- fije el nuevo cable con el sujetacable previsto;
- cierre la tapa del bornero apretando el tornillo de fijación.

## Conexión de gas (solo para hornos de gas)

**Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo *"Normas de seguridad"* en la pág. *5*.**

**La conexión a la red de alimentación de gas y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.**

### Conexión a la red de la instalación de gas




El equipo es configurado, preparado y ensayado en fábrica para el funcionamiento con:
- gas GLP (butano/propano de tipo G30/G31)
- presión nominal de 28/30/37 mbar
- presión máxima de entrada de red 55 mbar.

Antes de realizar la conexión, compruebe que el tipo de gas disponible y las presiones sean conformes a los indicados previamente (también figuran en la placa de datos): en caso contrario consulte el cap. ***"Adaptación a otro tipo de gas"***

El racor 3/4" hembra para la conexión a la red de la instalación de gas se encuentra en la parte trasera del horno: la conexión debe realizarse mediante un tubo flexible e intercalando una llave de corte por encima del equipo (no incluidos).

**¡Los componentes precintados con pintura roja no deben manipularse!**

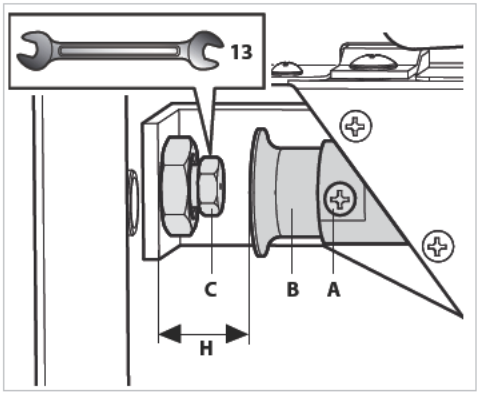
**Para la conexión del interruptor de tiro al dispositivo antiviento, UNOX ofrece bajo pedido un adaptador cuyo diámetro varía según el modelo del horno.**

**Asegúrese de que los tubos no pasen cerca de zonas calientes y que no estén expuestos a tracciones, torsiones o aplastamientos.**

**La instalación de gas y todos los componentes de conexión utilizados deben estar homologados y deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación.**

### Adaptación a otro tipo de gas

**CAMBIO DE INYECTOR**




**Las operaciones de adaptación a otro tipo de gas deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX.**

Antes de realizar cualquier operación, cierre la llave de corte del gas, desconecte la alimentación eléctrica y compruebe que el diámetro del inyector que va a sustituir sea efectivamente el que lleva estampado en 1/100 mm.

1) Desenrosque y extraiga el inyector "C" con una llave de 13 mm.
2) Instale un nuevo inyector de diámetro adecuado para el tipo de gas utilizado (véase ***"Tabla C" columnas A y B***).
3) Afloje el tornillo "A".
4) Coloque el casquillo "B" a la distancia H en función del inyector utilizado (véase ***"Tabla C" columna C***).
5) Vuelva a apretar el tornillo "A".

## Tabla C

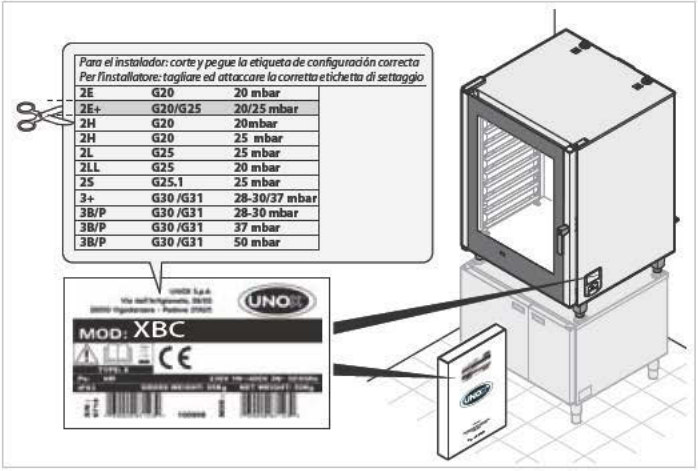
| MODELOS | GAS columna A | Ø INYECTOR [1/100 mm] columna B | DISTANCIA CASQUILLO B columna C |
|---|---|---|---|
| XBC615EG | G20, G25, G25.1 | 345 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 225 | |
| XBC815EG | G20, G25, G25.1 | 375 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 235 | |
| XVC315EG | G20, G25, G25.1 | 275 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 180 | |
| XVC515EG | G20, G25, G25.1 | 330 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 215 | |
| XVC715EG | G20, G25, G25.1 | 360 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 230 | |
| XVC1215EG | G20, G25, G25.1 | 345 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 225 | |
| XVC2015EG | G20, G25, G25.1 | 375 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 235 | |
| XVC915EG<br>XVC1015EG<br>XBC915EG<br>XBC1015EG | G20, G25, G25.1 | 340 | H = 39mm |
| | G30, G31 | 225 | |
| XVC4015EG | G30, G31 | 225 | H = 39mm |

Todos los modelos llevan instalado de serie el inyector para los gases G30 y G31

## Tabla D - Presión de salida de la válvula de gas

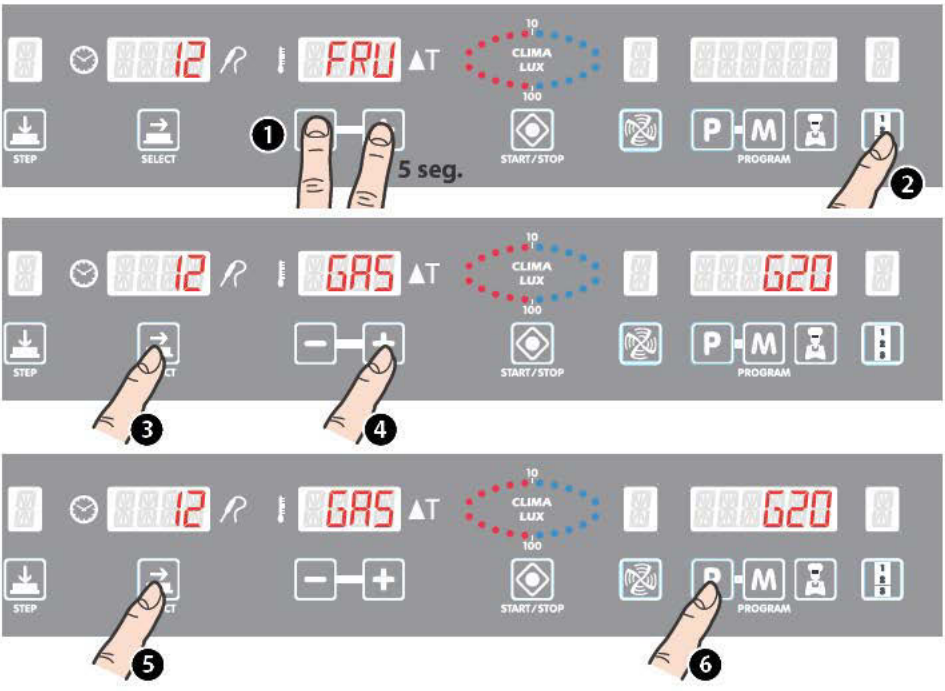
| GAS | presión MÁX. [mbar] | presión MÍN. [mbar] |
|---|---|---|
| G20 | 14.2 ± 2% | 7 |
| G 25 - G25.1 | 21.2 ± 2% | 10 |
| G30 - G31 | 26.2 ± 2% | 13 |

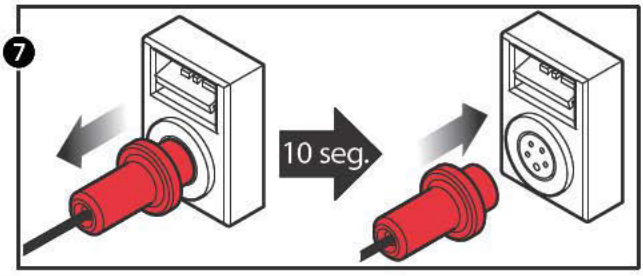
## ETIQUETA DE CONFIGURACIÓN


Para el instalador: corte y pegue la etiqueta de configuración correcta
Per l'installatore: tagliare ed attaccare la corretta etichetta di settaggio
2E G20 20 mbar
2E+ G20/G25 20/25 mbar
2H G20 20mbar
2H G20 25 mbar
2L G25 25 mbar
2LL G25 20 mbar
2S G25.1 25 mbar
3+ G30 /G31 28-30/37 mbar
3B/P G30 /G31 28-30 mbar
3B/P G30 /G31 37 mbar
3B/P G30 /G31 50 mbar
UNOX
MOD: XBC
CE

**Durante la instalación y cada vez que se adapte el tipo de gas, tome el adhesivo indeleble del Starter Kit mostrado en la figura y recorte la etiqueta de configuración que indica los nuevos parámetros del gas. Pegue obligatoriamente el adhesivo en la placa de datos.**

## PANEL DE CONTROL




❶ Entre en el menú oculto manteniendo pulsadas simultáneamente las dos teclas [−] [+] durante 5 segundos.

❷ Pulse la tecla [1 2 3] hasta que aparezca en el display: 12 - FrU

❸ Pulse la tecla [→] hasta que aparezca en el display el mensaje "GAS".

❹ Pulse las teclas [−] [+] hasta llegar al tipo de gas que desea utilizar (atención: G25 incluye también el tipo G25.1 y G30 incluye también el tipo G31).

❺ Memorice la selección manteniendo pulsada la tecla [M] hasta oír un *pitido* de confirmación (unos 6 segundos).

❻ Salga pulsando la tecla [P].

**❼ Memorice definitivamente el nuevo tipo de gas seleccionado desconectando el horno de la red eléctrica durante 10 segundos y volviendo a conectarlo.**
**Si no se realiza esta última operación, NO se memorizará el cambio del tipo de gas. En tal caso, deberá repetirse el procedimiento desde el punto ❶.**

## Comprobaciones tras la conexión

Tras la conexión del gas o la adaptación a un nuevo tipo de gas, compruebe obligatoriamente los puntos indicados en la tabla.

| √ | Compruebe: | Resultado de la comprobación |
|---|---|---|
| ☐ | La estanqueidad del circuito de gas, utilizando espumógenos NO CORROSIVOS. ¡No utilice llamas libres bajo ningún concepto! | |
| ☐ | La presión nominal de alimentación, utilizando un medidor de presión para fluidos (ej. un manómetro electrónico). Si los valores registrados están fuera de los valores de presión mín. y máx. indicados en la hoja "Datos técnicos" (*CHART A*) incluida con el equipo, diríjase al gestor local de la red de gas. | mbar..... |
| ☐ | La presión de salida de la válvula de gas.<br>Compare los valores con los de la ***"Tabla D - Presión de salida de la válvula de gas"*** *en la pág.* ***29***. | mín. mbar.....<br>máx. mbar..... |
| ☐ | Los valores de CO - $CO_2$ de los gases de escape y documente los valores registrados. En caso de valores de CO no diluido superiores a 1000 ppm, la calibración del quemador debe ser revisada y modificada por un técnico especializado. | ppm..... |

Si las comprobaciones han tenido un resultado positivo, conecte la alimentación del equipo, enciéndalo y, a través de las ranuras de ventilación, compruebe los puntos indicados en la tabla:

| √ | Comprobaciones: | Resultado de la comprobación - OK |
|---|---|---|
| ☐ | Encendido correcto del quemador | |
| ☐ | Llamas brillantes, de color azul claro y sin puntas amarillas | |
| ☐ | Chimenea de evacuación de gases y ranuras de ventilación limpias y libres de obstrucciones | |

Instruya al usuario sobre los aspectos fundamentales de seguridad de funcionamiento del horno con referencia a este manual de instalación, uso y mantenimiento.

# Conexión del agua

## Conexión del agua: agua de entrada

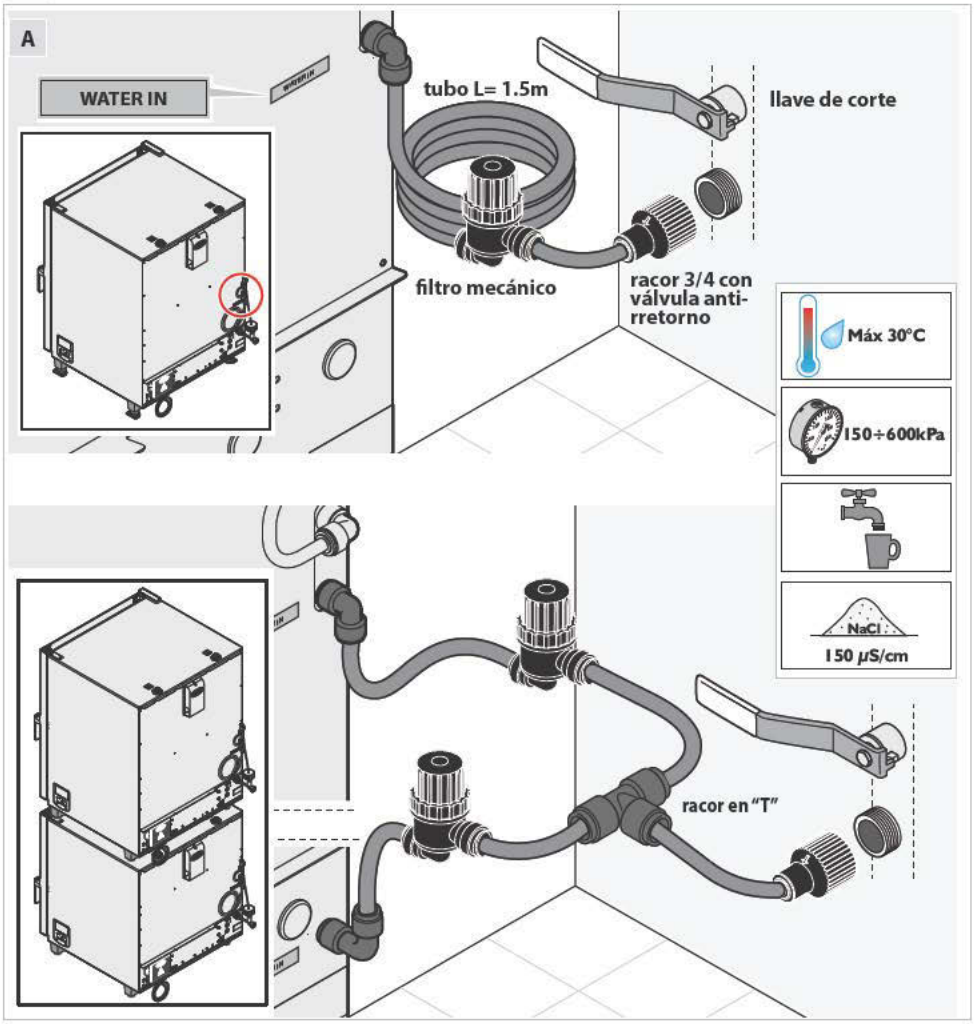
El aparato incluye en su parte trasera:

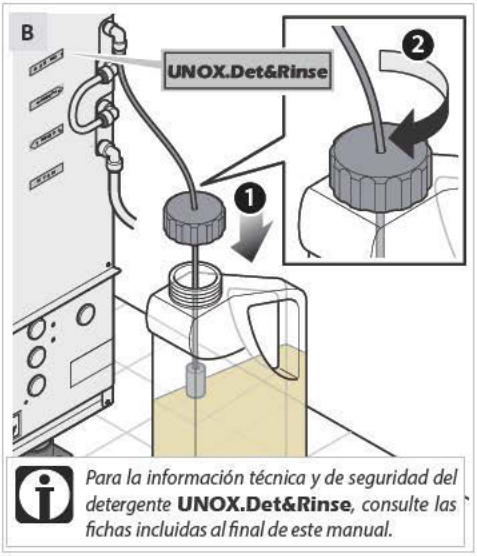
**A** 1.5 metros de tubo, filtro mecánico y racor (3/4") con válvula antirretorno para la conexión a la red de agua. Antes de conectar el tubo del agua al aparato, deje correr el agua para eliminar los posibles residuos. Se recomienda intercalar una llave de corte entre la red de agua y el aparato;

**B** un tubo de aspiración del detergente para el lavado de la cámara del horno;

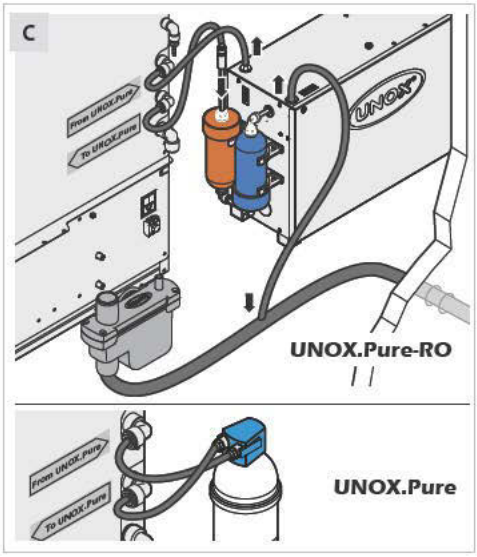
**C** dos racores para una posible conexión de accesorios de tratamiento del agua (**UNOX.Pure** o **UNOX.Pure-RO**). Para la conexión consulte las instrucciones contenidas en el embalaje del accesorio. No utilice suavizadores de resinas con intercambio iónico.

*Para facilitar la conexión del agua en caso de instalaciones múltiples en columna* (**MAXI.Link**) *utilice el racor en "T" incluido en el Kit de superposición UNOX.*






*Para la información técnica y de seguridad del detergente* **UNOX.Det&Rinse**, *consulte las fichas incluidas al final de este manual.*




## Características del agua de entrada

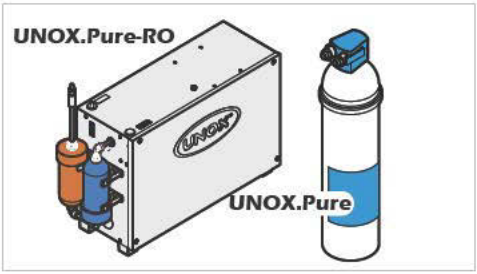
El agua de entrada debe:
- tener una temperatura máxima de 30 °C;
- ser potable;
- tener una conductividad máxima de 150 µS/cm;
- tener un valor de presión comprendido entre 150 y 600 kPa (recomendado 200 kPa).

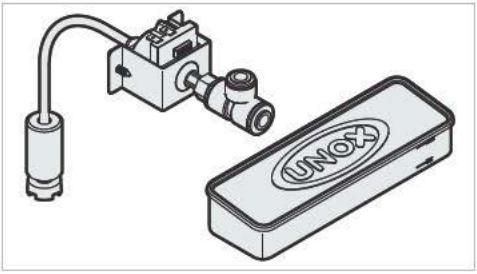
Si la presión del agua de entrada es menor del valor indicado (150kPa) utilice una bomba de caudal adecuado (caudal mínimo 300 l/h). Los hornos **ChefTop™** y **BakerTop™** incluyen de serie un reductor de presión integrado.

Si la conductividad del agua es mayor del valor indicado (150 µS/cm), utilice un aparato desmineralizador (**UNOX.Pure** o bien **UNOX.Pure-RO**) o filtros para evitar la formación de depósitos de cal y/u otros minerales dentro del horno. Los daños provocados por la cal u otros agentes químicos transportados en el agua no están cubiertos por la garantía.

*UNOX recomienda sus filtros "**UNOX.Pure**" o bien su Kit de ósmosis inversa con bomba "**UNOX.Pure-RO**", en caso de bajos valores de presión o aguas especialmente duras. El kit de ósmosis inversa es controlado directamente con un sistema de autodiagnóstico por el control electrónico del horno. Para su montaje/sustitución consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.*

*Por si no fuese posible conectar permanentemente el equipo a una red de agua, UNOX ofrece un depósito de agua y un Kit de bomba para la aspiración del agua del depósito UNOX o de otro recipiente externo.*



## Conexión del agua: agua de salida

El desagüe se encuentra:

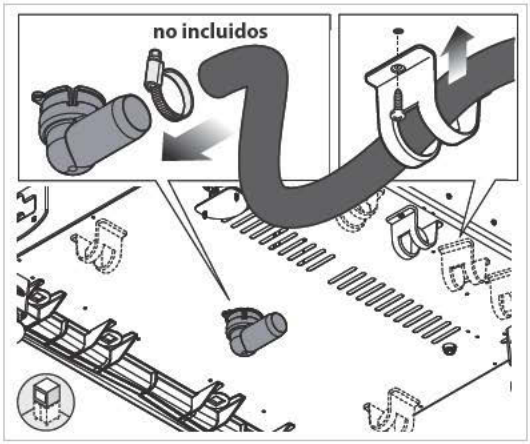
- en la parte inferior de los hornos de sobremesa
- en la parte trasera de los hornos sobre suelo con/sin carro .

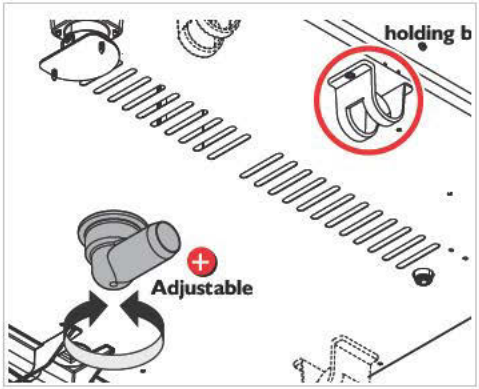
Conecte el codo/sifón a un tubo rígido o flexible y empálmelo a un desagüe para aguas grises.

*UNOX recomienda sus tubos rígidos y flexibles.*

**El agua que sale por el desagüe del horno puede alcanzar altas temperaturas (90 °C). Los tubos empleados para el desagüe deben poder resistir dichas temperaturas y no deben ser de tipo metálico.**

*Si se necesita reducir la temperatura del agua de desagüe, UNOX recomienda su Kit de enfriamiento de desagüe.*

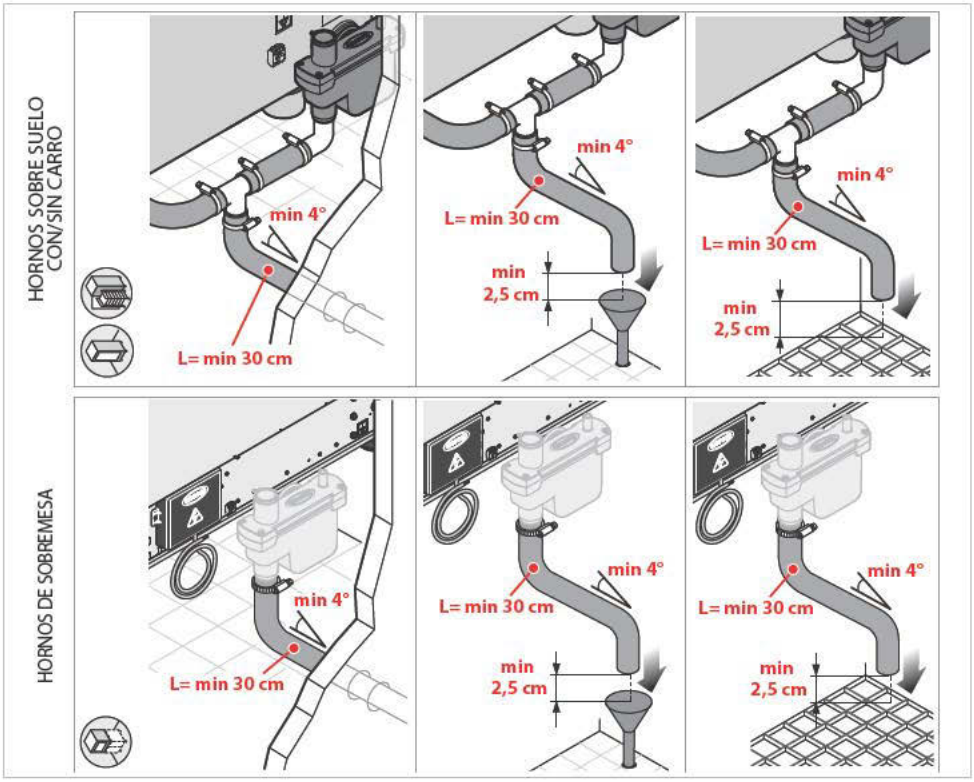


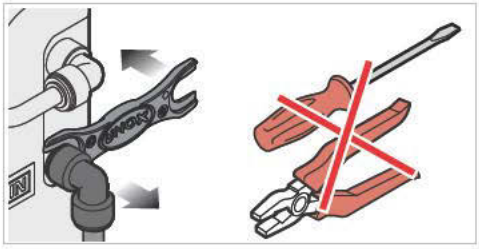

Si no es posible conectar permanentemente el equipo **BakerTop™** a un desagüe, se debe cerrar el terminal de desagüe con el manguito ciego cónico incluido en la bolsa "Starter kit".
Asegúrese de que el desagüe del horno sea de fácil acceso para poder inspeccionar y limpiar con frecuencia el terminal de desagüe.

## Características del desagüe

El desagüe debe:
- ser de tipo sifónico;
- ser un metro de largo como máximo;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar un flujo correcto y sin obstáculos;
- estar libre de estrangulamientos.

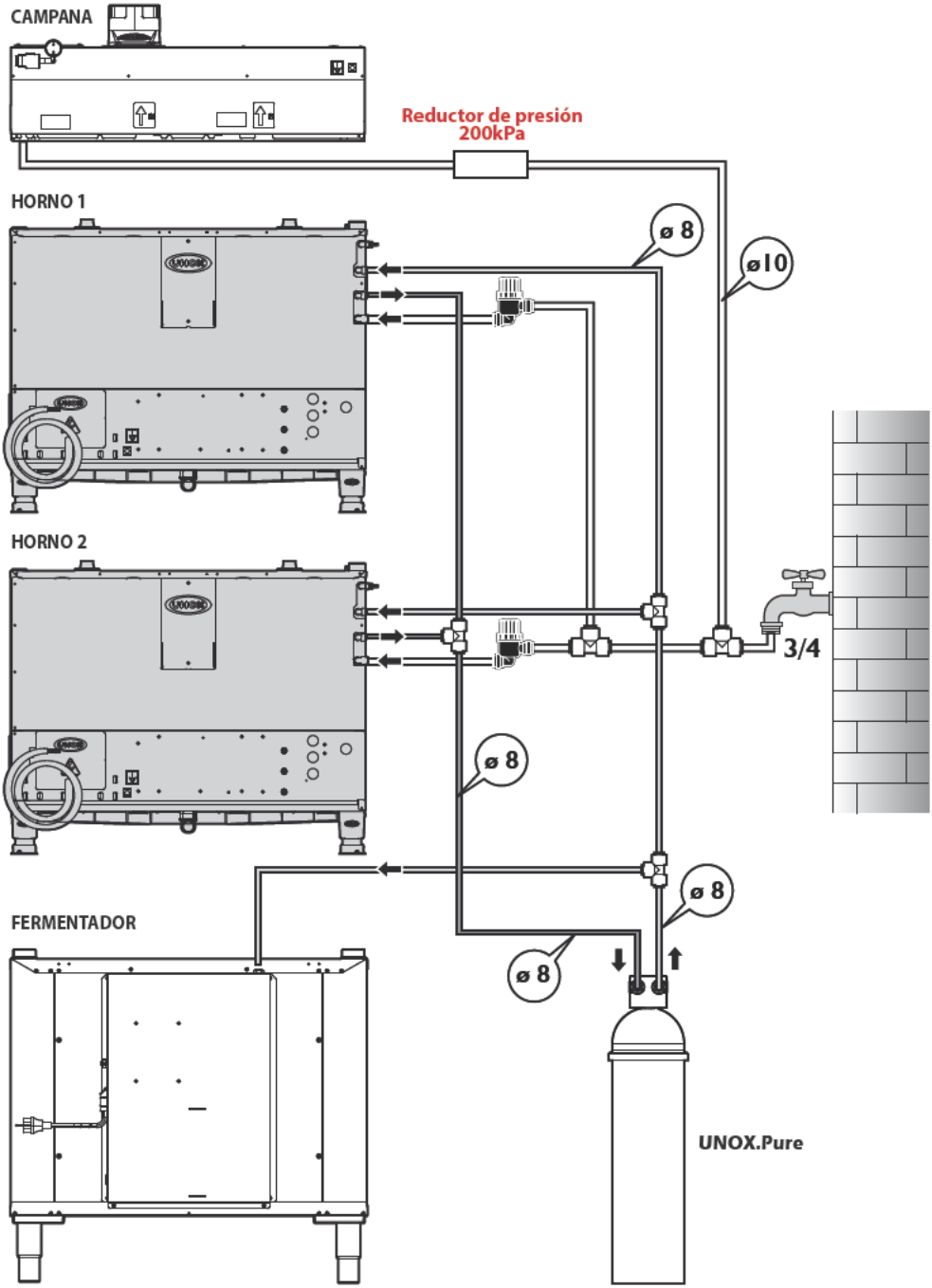



## Conexión del agua: intervenciones

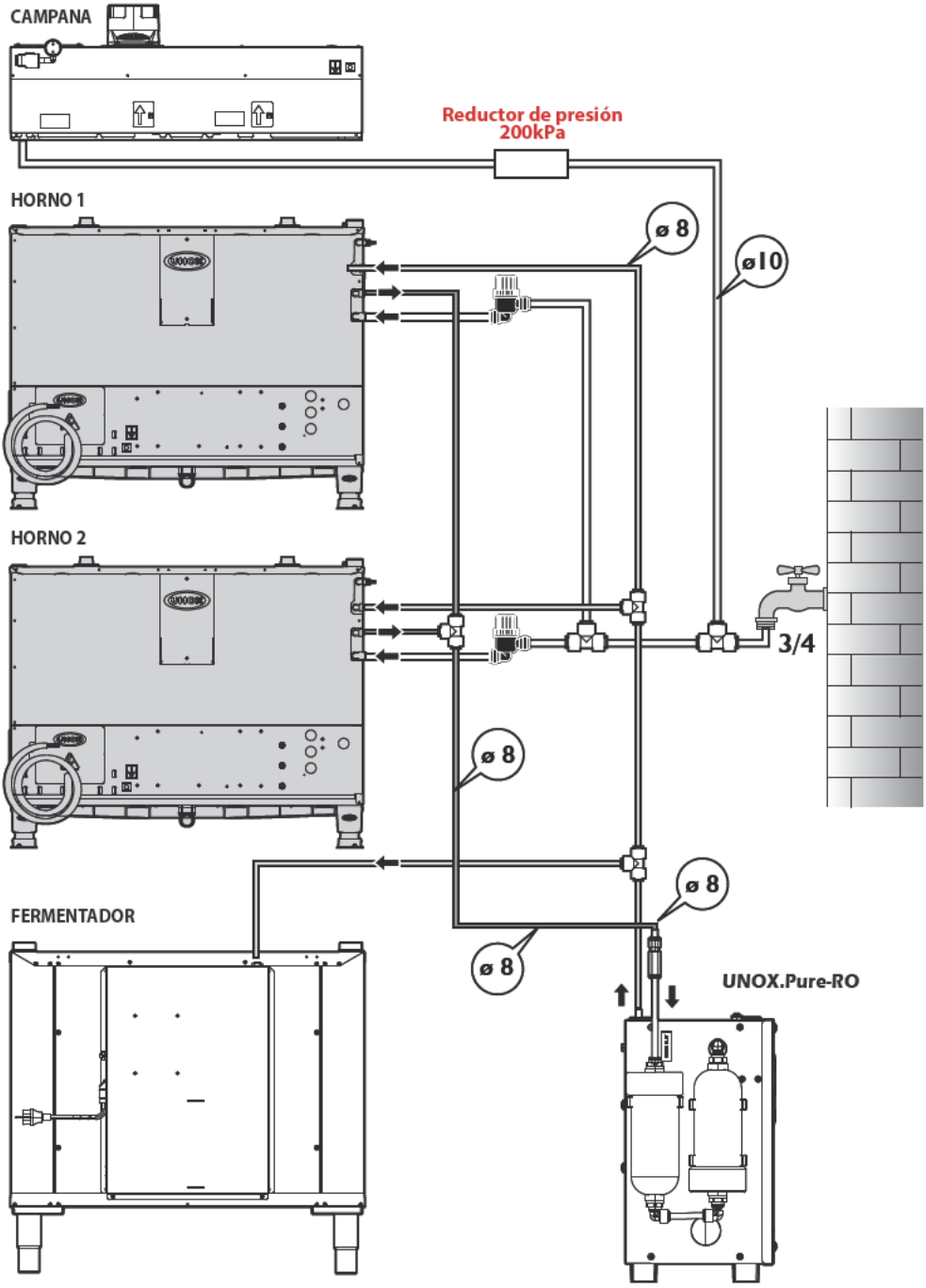


Si fuese necesario desconectar los racores "rápidos", por ejemplo para operaciones de mantenimiento o para instalar un accesorio, utilice la llave incluida en la bolsa "Starter Kit": si se utilizan otras herramientas (ej. destornilladores, alicates, etc.) podría estropearse el componente y comprometerse su estanqueidad.

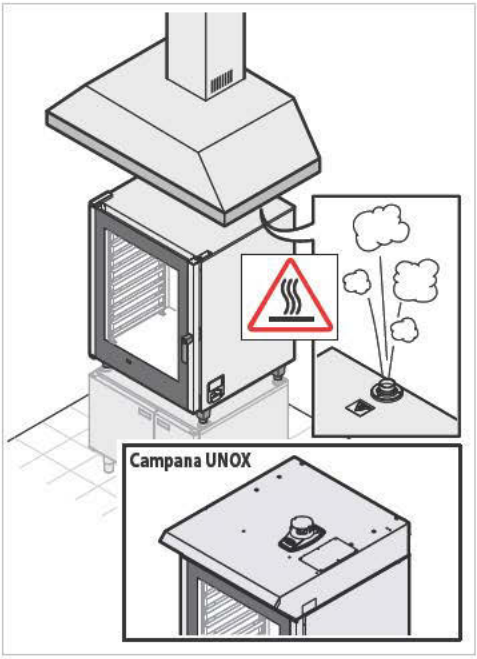
## Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas **MAXI.Link**



## Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas **MAXI.Link**



## Evacuación de humos (solo para hornos eléctricos)




Durante la cocción se desprenden humos calientes y olores que se expulsan mediante un tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del equipo.

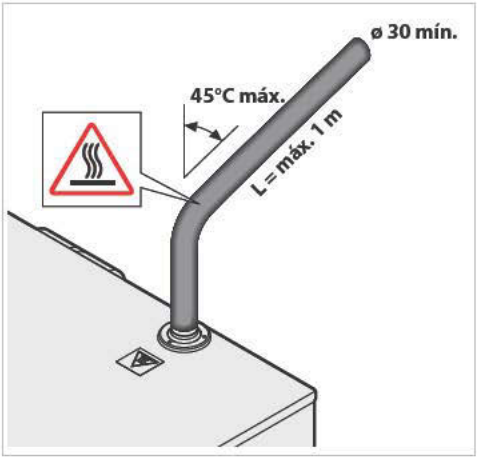
**Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca del tubo de salida.**

La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:

**1) una campana extractora** de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.

*UNOX recomienda sus campanas extractoras, controladas directamente por un sistema de autodiagnóstico del horno.*

Para montar las campanas UNOX, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.

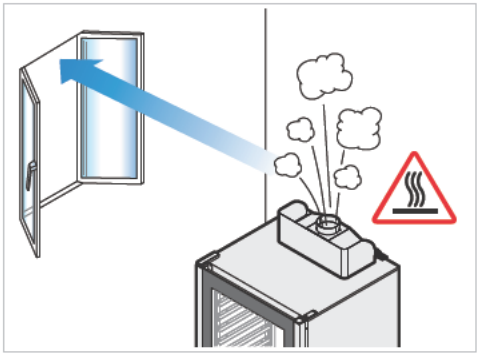



**2) un tubo** sin aspiración o ventilación forzada.
El tubo debe:
- ser INDEPENDIENTE para cada equipo;
- tener un diámetro mínimo de 30 cm;
- estar libre de estrangulamientos;
- tener una inclinación no mayor de 45°;
- ser un metro de largo como máximo.

*UNOX recomienda utilizar su tubo de aspiración.*

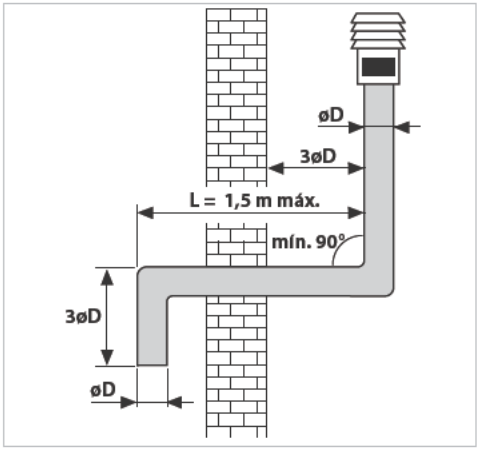
**3) un condensador de vapor** UNOX. Para montar el condensador, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

## Evacuación de humos y gases de combustión (solo para hornos de gas)



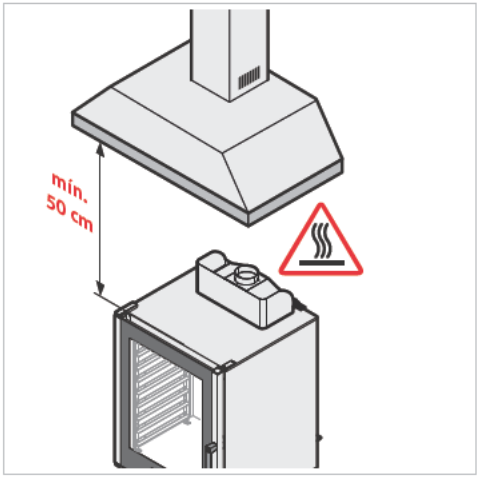
Por medio del tubo de evacuación se expulsan los humos y los olores procedentes de la cámara del horno, así como los gases de combustión. Su evacuación al exterior puede realizarse de varias maneras: elija la adecuada para la potencia nominal del equipo que va a instalar y cumpla las normas de instalación nacionales/locales del país de destino.

**1) Hornos con potencia térmica < 14 kW evacuación directa** al ambiente de instalación del horno.




**2)** Hornos con potencia térmica > **14 kW evacuación mediante una chimenea eficiente** de tiro natural.
La chimenea debe obligatoriamente:
- mantener en toda su longitud el mismo diámetro (øD) que la conexión del tubo de evacuación del horno;
- tener un tramo vertical (3øD) por encima del interruptor de tiro equivalente a 3 veces el diámetro øD;
- describir un recorrido ascendente con inclinación mínima del 10%; los posibles ángulos deben ser mayores o iguales a 90° y las posibles secciones horizontales (L) no deben superar el 1.5 m de largo.

*Se recomienda montar un caballete en la parte más alta del exterior del cañón de chimenea para impedir que entre agua de lluvia en el horno y para minimizar las depresiones por efecto Venturi que se generan cuando hay fuertes corrientes de aire.*



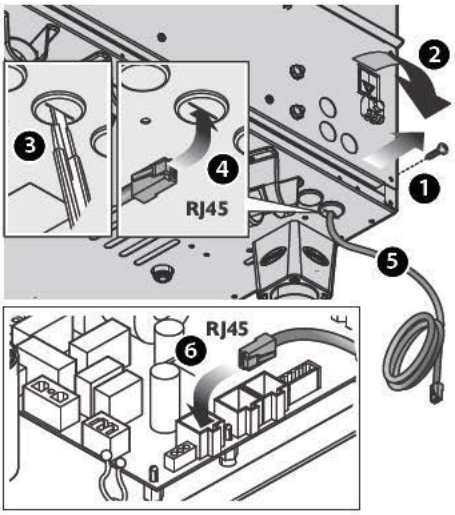

**3)** Hornos con potencia térmica > **14 kW evacuación mediante una campana extractora** de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.
La campana debe colocarse como mínimo a 50 cm del tubo de evacuación: un distancia menor podría provocar la formación de gases no quemados nocivos.

**Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C. No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas.**

**Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca de las chimeneas de evacuación.**

# Conexiones entre equipos superpuestos (MAXI.Link)

## Conexiones entre equipos con cable RJ45

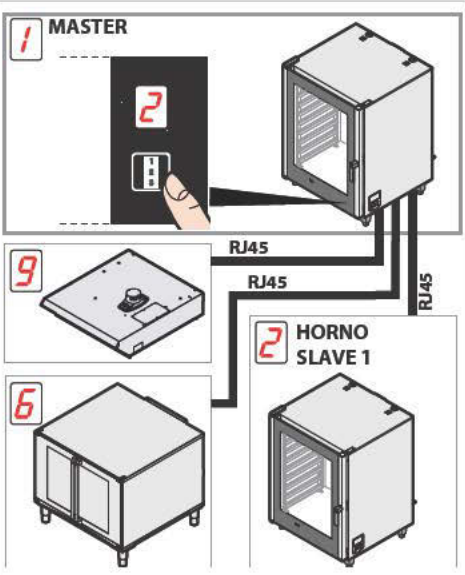



Todos los hornos de la línea ChefTop y BakerTop están preparados para conectarse entre sí y a accesorios (fermentador, campana, abatidor de temperatura, sistema de ósmosis, etc.). **Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores RJ45 situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente**.

1. Desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.
2. Retire la plancha trasera para poder acceder a la tarjeta de potencia.
3. Corte con un cutter una ranura vertical en uno de los tapones de goma situados en el panel trasero del horno.
4. Introduzca por la ranura un terminal del cable RJ45.
5. Inserte el terminal del cable en el conector hembra correspondiente situado en la tarjeta de potencia (se puede utilizar cualquiera de los tres conectores).
6. Vuelva a montar la tapa de protección apretando los tornillos correspondientes.
7. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.

*Para más información sobre la instalación y el control de los accesorios y de los equipos, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.*

## Configuración de los hornos como "MASTER" o "SLAVE"



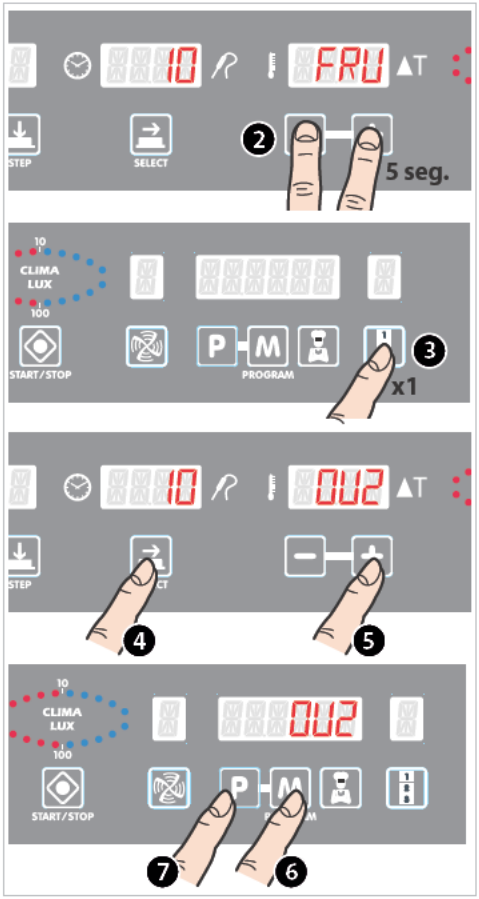

Si hay varios hornos UNOX, por comodidad de uso, se recomienda configurar un horno como principal (MASTER) y los demás, hasta un máximo de 3, como secundarios (SLAVE).
Mediante el panel de control del horno "MASTER" se podrán controlar todos los hornos "SLAVE" y todos los accesorios conectados (ej. campana, fermentador, kit de ósmosis inversa, etc.; véase ***"Tabla E"***).
Además, gracias a la tecnología **EFFICIENT.Power** se puede reducir hasta un 33% la potencia necesaria para el funcionamiento de la columna de cocción, aprovechando al máximo la distribución de la energía eléctrica.

*Los hornos vienen configurados de serie como "MASTER". Si desea que los hornos sigan siendo independientes (todos "MASTER"), no realice el siguiente proceso de configuración y no los conecte con el cable de red RJ45. En cambio, si se conectan los hornos con el cable de red pero no se lleva a cabo el procedimiento de configuración, no funcionan (mensaje "NOANS" - no answer - en el display).*

## Tabla E

| Nº aparato | Gama BakerTop™ Dispositivos |
|---|---|
| 1 | **BakerTop**™ Oven - MASTER |
| 2 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 1 |
| 3 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 2 |
| 4 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 3 |
| 6 | Fermentador |
| 7 | Kit ósmosis inversa |
| 8 | Horno estático - Deck Top |
| 9 | Campana |
| 10 | **Ovex.NET** |

| Nº aparato | Gama ChefTop™ Dispositivos |
|---|---|
| 1 | **ChefTop**™ Oven - MASTER |
| 2 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 1 |
| 3 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 2 |
| 4 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 3 |
| 5 | Abatidor |
| 6 | Mantenedor<br>Horno de cocción lenta |
| 7 | Kit ósmosis inversa |
| 8 | Horno estático |
| 9 | Campana |
| 10 | **Ovex.NET** |




❶ Desconecte el cable de red RJ45 que conecta los hornos entre sí (véase el cap. ***"Conexiones entre equipos con cable RJ45"*** en la pág.***40***). Si se trata de la primera instalación, los hornos ya están desconectados de serie.

❷ Encienda el horno que desea configurar como "SLAVE" (NO lo ponga en funcionamiento, por ej., iniciando una cocción): usando su panel de control, entre en el menú oculto pulsando al mismo tiempo durante 5 segundos las teclas [−] [+].

❸ Pulse una vez la tecla [1 2 3] -> se resalta el número 10 en el display tiempo.

❹ Pulse varias veces la tecla [→] hasta que aparezca en el display temperatura el parámetro "OU".

❺ Pulse varias veces la tecla [+] hasta que aparezca en el display de programación el número que desea asignar al horno "SLAVE" en el que se está interviniendo (véase "***Tabla E***").
Si se conectan solo 2 hornos, asigne al horno "SLAVE" únicamente la configuración OU2.

❻ Para memorizar la asignación, mantenga pulsada la tecla [M] durante 5 segundos hasta oír la señal acústica que confirma la memorización.

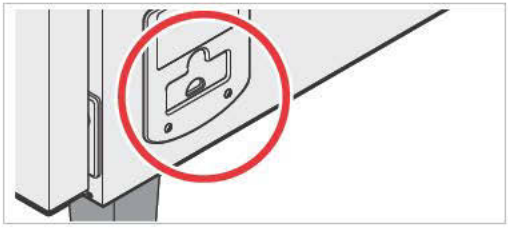
❼ Pulse la tecla [P] para salir del menú oculto.

❽ Desconecte el enchufe de alimentación de los hornos "MASTER" y "SLAVE".

❾ Conecte el cable de red RJ45 entre los hornos.

❿ Conecte el enchufe de alimentación de los hornos al mismo tiempo.

# Conexión de kit externo de interfaz USB y botón de rearme del termostato de seguridad



**En el costado derecho de cada horno hay un panel de plástico que contiene:**
- la placa de datos del horno
- una tecla para el rearme del horno y una toma RJ45 reservada para intervenciones de mantenimiento

**STANDARD CONNECTION**

**CONEXIÓN ESTÁNDAR**

La conexión estándar incluye:
1. la tecla para el rearme del horno;
2. una toma RJ45 reservada para intervenciones de mantenimiento.

**STANDARD CONNECTION**
**UNOX.Link XC237 kit**

**KIT UNOX.Link XC237**

El kit **UNOX.Link XC237** incluye:
1. la tecla para el rearme del horno;
2. una toma RJ45 reservada para intervenciones de mantenimiento.
3. un puerto USB que permite:
- descargar del horno los datos de las cocciones de los últimos 3 meses, gracias a la función BlackBox, para poder hacer un seguimiento sencillo y eficaz del cumplimiento de los procedimientos HACCP en la cocina;
- recabar datos estadísticos sobre el consumo de energía y el uso efectivo del horno mediante el software **OVEX. Net 3.0.** Este software también permite al usuario crear recetas y programas de cocción que se pueden memorizar en el control del horno por medio de la interfaz USB. Además se pueden descargar más recetas del sitio web ***http:infonet.unox.com***.

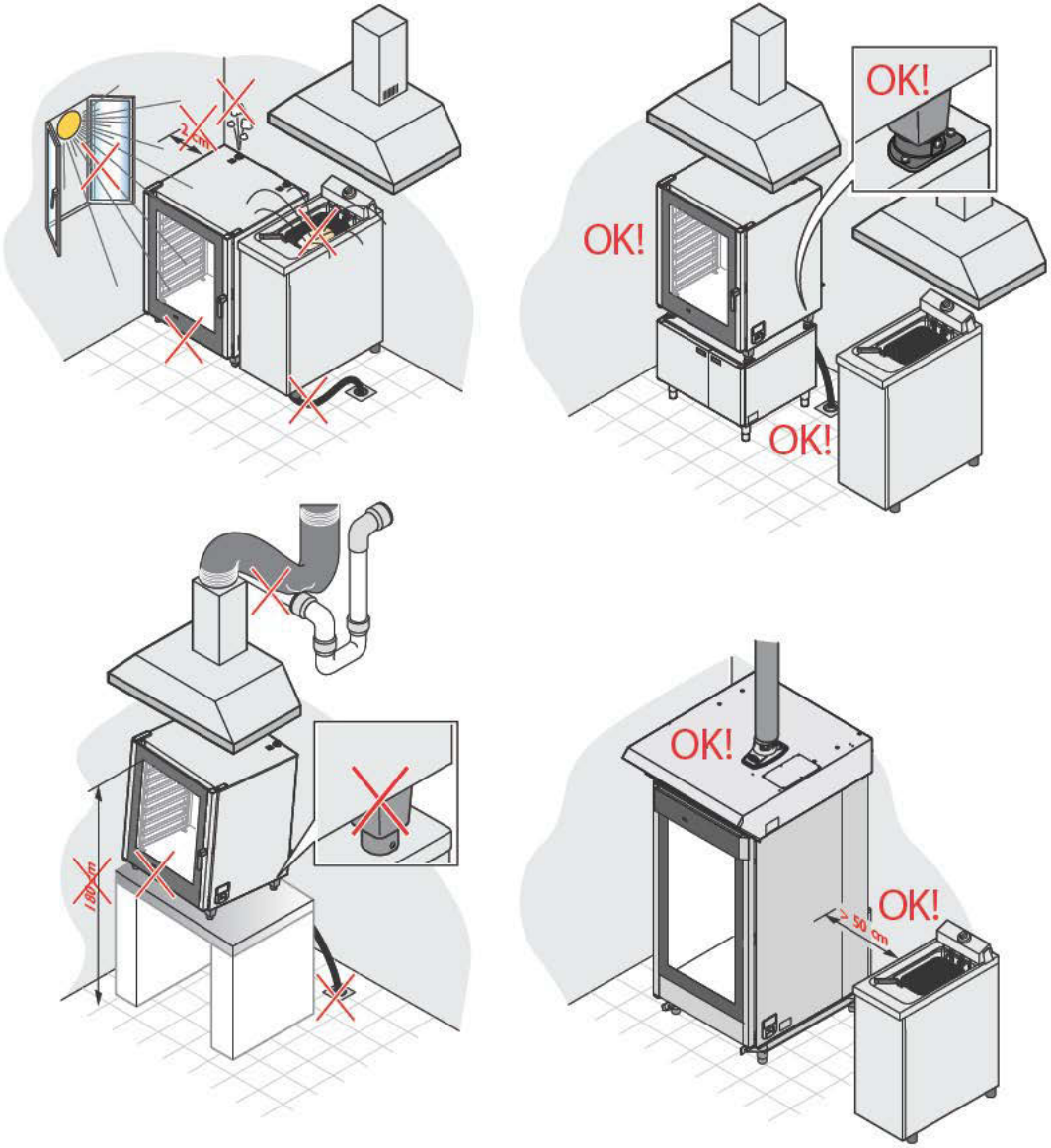
**STANDARD CONNECTION**
**UNOX.Link XC238 kit**

**KIT UNOX.Link XC238**

El kit **UNOX.Link XC238** incluye:
1. la tecla para el rearme del horno;
2. una toma RJ45 reservada para intervenciones de mantenimiento.
3. un puerto USB que permite:
- descargar del horno los datos de las cocciones de los últimos 3 meses, gracias a la función BlackBox, para poder hacer un seguimiento sencillo y eficaz del cumplimiento de los procedimientos HACCP en la cocina;
- recabar datos estadísticos sobre el consumo de energía y el uso efectivo del horno mediante el software **OVEX.Net 3.0.** Este software también permite al usuario crear recetas y programas de cocción que se pueden memorizar en el control del horno por medio de la interfaz USB. Además se pueden descargar más recetas del sitio web ***http:infonet.unox.com***.

4. una interfaz Ethernet que permite conectar directamente el horno a Internet, poniendo a disposición online los datos BlackBox en cualquier momento del día.

## Ejemplos de instalaciones correctas e incorrectas



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## Índice


Indicaciones generales para el uso del equipo 45
Consejos de cocción 45
Carga y uso de los carros 46
Uso de la sonda al corazón 47
Hornos "MASTER", hornos "SLAVE" y accesorios conectados 48
Uso 49
- Nociones preliminares 50
- Funcionamiento MANUAL 51
- Funcionamiento PROGRAMADO 56

Comunicación horno-usuario 67
Mantenimiento ordinario 72
Periodos de inactividad 76
Eliminación al final de la vida útil 76
Servicio postventa 77
Certificaciones 78
Garantía 78

# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

**Antes de utilizar el equipo:**
**- asegúrese de poseer el certificado de conformidad y operabilidad de la instalación expedido por el instalador autorizado por UNOX;**
**- lea detenidamente el capítulo *"Normas de seguridad"* en la pág. *5***
**- lea el capítulo *"Preámbulo"* en la pág. *4*.**

## Indicaciones generales para el uso del equipo

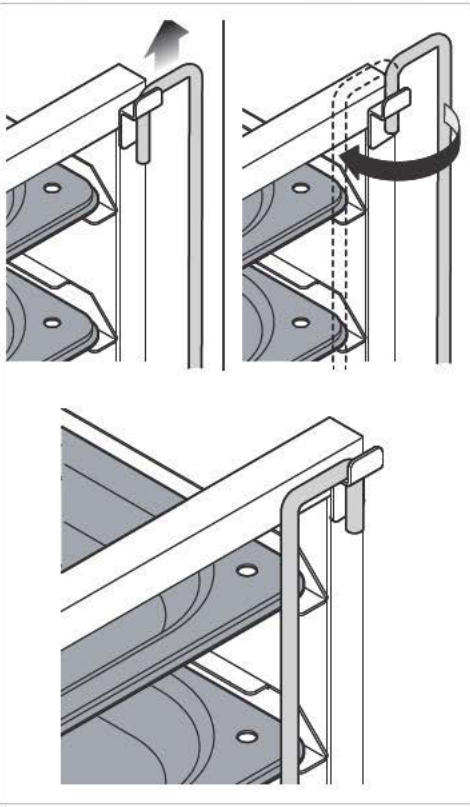
- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (véase el cap. ***"Mantenimiento ordinario"*** en la pág. ***72***); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Al abrir la puerta de la cámara de cocción, salvo si se ha seleccionado la función "COOL", los dispositivos de calentamiento y el ventilador se apagan automáticamente y se pone en marcha el freno del ventilador incorporado (el ventilador sigue girando unos pocos instantes).
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento o de lavado automático, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía.
  Para salir de la modalidad STAND-BY solo hay que tocar la tecla START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible (véase el cap. ***"Mantenimiento ordinario"*** en la pág. ***72***).

Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.**

### Consejos de cocción

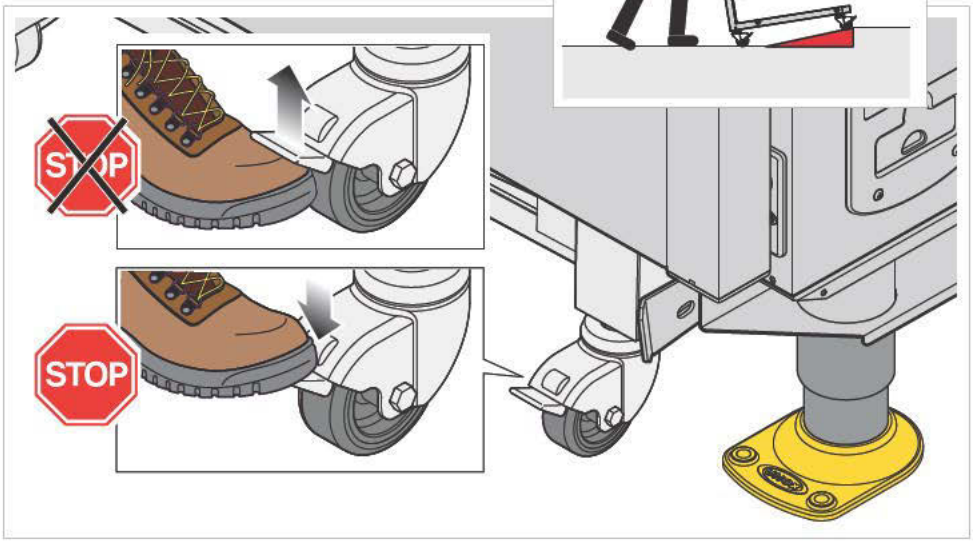
- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Para las funciones de cocción a la parrilla y asado (por ej. aves), se debe colocar siempre una bandeja grasera en la parte inferior.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee (véase el cap. ***"Preámbulo"*** en la pág.***4***).

## Carga y uso de los carros ( solo para hornos sobre suelo con carros)

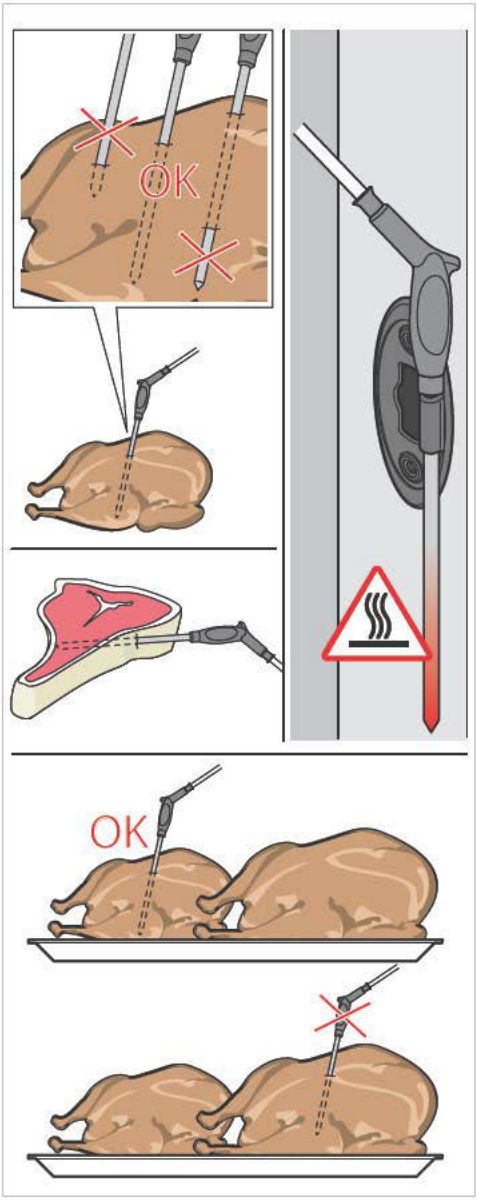


**Utilice únicamente carros, bandejas y parrillas UNOX.**

- Cargue con cuidado los carros sin sobrecargarlos: es completamente normal que el carro descienda, y depende de la cantidad de alimentos colocada en las bandejas.
- El carro debe introducirse en el horno utilizando las guías inferiores de deslizamiento.
- Durante el desplazamiento del carro, bloquee las bandejas de la manera mostrada en la figura.
- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos.
- Extreme las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o inclinadas o a través de puertas).



## Uso de la sonda al corazón




Durante la cocción, la sonda mide la temperatura en el "corazón" del alimento: cuando esta alcanza el valor definido por el usuario, significa que está hecho tanto por fuera como por dentro.
La sonda al corazón debe insertarse profundamente en el alimento que se va a cocinar: asegúrese de que la punta de la sonda llegue al "corazón" de los alimentos, es decir, a su punto más interno, sin salirse. Si los alimentos son poco gruesos, inserte la sonda en paralelo a la superficie de apoyo.

Si hay varios alimentos, insértela en el de menor tamaño; una vez este haya alcanzado la temperatura deseada, extraiga la pieza hecha, cambie la sonda a la más pequeña de las que queden y reanude el ciclo de cocción (véase el cap. ***"DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE COCCIÓN (POR TIEMPO/ CON SONDA AL CORAZÓN)"*** en la pág. ***52*** .

*La temperatura en el corazón que se debe definir depende de muchas variables: el tipo de alimento cocinado, su tamaño, etc. La experiencia del usuario le permitirá definir el valor correcto.*

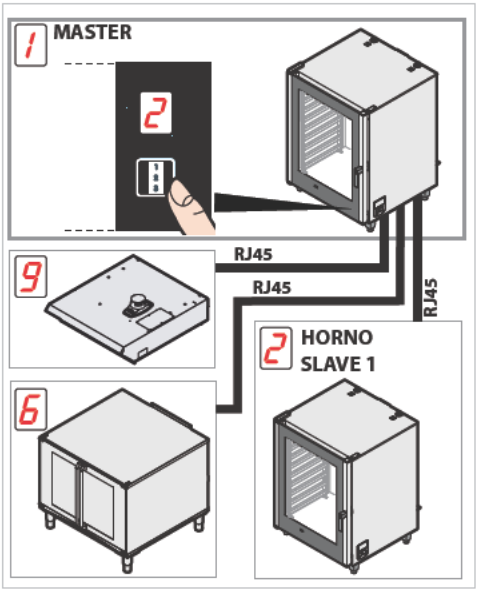
*SONDA* **MULTI.Point***: viene montada de serie en los hornos "POWER" con código final "P" (ej. XVC705EP) y mide la temperatura en varios puntos de la aguja; en el display se muestra la temperatura media de todas las mediciones.*

*SONDA SOUS-VIDE: mide la temperatura solamente en la punta de la aguja.*

**Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y la aguja alcanza altas temperaturas después del uso.**

**Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista (¡no la deje colgando fuera/dentro de la cámara del horno!).**
**Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello.**

## Hornos "MASTER", hornos "SLAVE" y accesorios conectados




Si posee varios equipos UNOX, es recomendable que un técnico especializado:
- conecte todos los equipos mediante un cable RJ45;
- configure uno de los hornos como principal (MASTER) y los demás hornos, hasta un máximo de 3, como secundarios (SLAVE).

De este modo se pueden controlar el horno "MASTER", los hornos "SLAVE" y los posibles equipos complementarios (ej. fermentadores) conectados interviniendo únicamente en el panel de control del horno "MASTER" en lugar de los paneles de los distintos equipos.

El uso del horno "MASTER" es directo, mientras que para utilizar los hornos "SLAVE" o los equipos complementarios en los que se desea intervenir es necesario seleccionarlos pulsando varias veces la tecla hasta que aparezca en el display el número correspondiente (véase ***"Tabla E"***)

La definición de los parámetros y el uso de los hornos "SLAVE" se realizan de la misma manera que para el horno "MASTER".

Los posibles accesorios conectados (campanas y kits de ósmosis inversa) son manejados de manera autónoma por el control del horno, que regula su funcionamiento de forma automática e integrada, adaptando sus prestaciones a las necesidades efectivas.

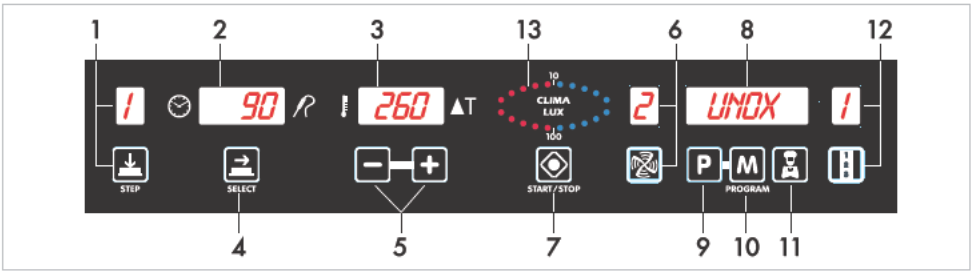
*Los paneles de control de los hornos "SLAVE" están deshabilitados (no funcionan), ya que se manejan únicamente desde el panel de control del horno "MASTER".*
*En caso necesario, se puede cambiar el estado de un horno de "SLAVE" a "MASTER": esta operación debe ser realizada únicamente por un técnico especializado y autorizado por UNOX.*

### Tabla E

| Nº aparato | Gama BakerTop™ Dispositivos |
|---|---|
| 1 | **BakerTop**™ Oven - MASTER |
| 2 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 1 |
| 3 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 2 |
| 4 | **BakerTop**™ Oven - SLAVE 3 |
| 6 | Fermentador |
| 7 | Kit ósmosis inversa |
| 8 | Horno estático - Deck Top |
| 9 | Campana |
| 10 | **Ovex.NET** |

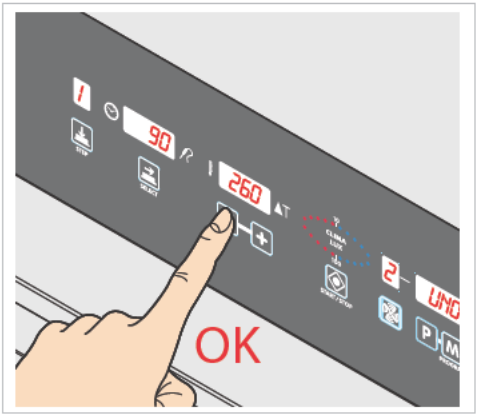
| Nº aparato | Gama ChefTop™ Dispositivos |
|---|---|
| 1 | **ChefTop**™ Oven - MASTER |
| 2 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 1 |
| 3 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 2 |
| 4 | **ChefTop**™ Oven - SLAVE 3 |
| 5 | Abatidor |
| 6 | Mantenedor<br>Horno de cocción lenta |
| 7 | Kit ósmosis inversa |
| 8 | Horno estático |
| 9 | Campana |
| 10 | **Ovex.NET** |

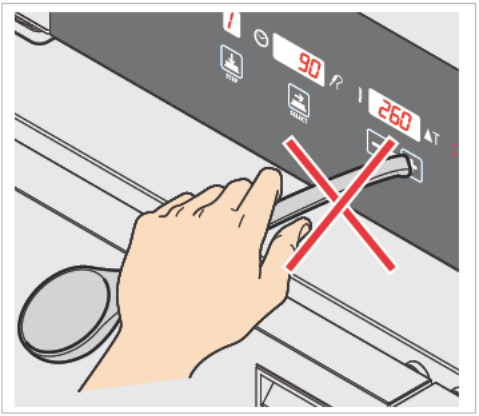
## Uso




1) Pulsando sucesivamente se seleccionan los 9 PASOS: en el display aparece el número del PASO activo.
2) Display de visualización de los valores definidos para el tiempo o la temperatura de la sonda al corazón.
3) Display de visualización de los valores definidos para la temperatura en la cámara o el Delta "t".
4) Pulsando sucesivamente se seleccionan los parámetros a definir (temperatura, duración de cocción, etc.). El parámetro activo se indica con el parpadeo del icono correspondiente:
   - tiempo de cocción expresado en el display en horas:minutos
   - temp. de la sonda al corazón expresada en el display en °C
   - temperatura en la cámara expresada en el display en °C
   - ΔT temperatura del Delta "t" (diferencia entre temp. cámara y temp. sonda al corazón) expresada en el display en °C
5) Aumentan/reducen los valores mostrados en el display.
6) Define la velocidad de los flujos de aire mostrada en el display.
7) Enciende el equipo e inicia/interrumpe la cocción. El icono encendido indica que el horno está en funcionamiento.
8) Display de programación.
9) Tecla de programación (para más detalles, véase la figura de la pág. ***56***)
10) Memoriza los programas configurados.
11) Tecla de programación (para más detalles, véase la figura de la pág. ***56***)
12) **MAXI.Link** - Controla los hornos y los equipos complementarios conectados al equipo: en el display aparece el número del equipo activo.
13) **CLIMA LUX** - Pulsando sucesivamente a derecha/izquierda, se controla la inyección de vapor (**STEAM.Maxi™**) o la extracción de humedad en la cámara (**DRY.Maxi™**).

Los paneles de control se utilizan pulsando con los dedos en las teclas serigrafiadas.
**Se deben utilizar únicamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc.**
Este tipo de tecnología permite limpiar rápida y fácilmente el panel de control y garantiza además una fiabilidad máxima y duradera, evitando cualquier tipo de movimiento mecánico.



## Nociones preliminares

Los equipos pueden utilizarse con funcionamiento **MANUAL** o **PROGRAMADO**.

El funcionamiento **MANUAL** requiere que el usuario defina los siguientes parámetros para cada ciclo de cocción:
- duración de cocción o temperatura en el corazón mediante sonda (los dos parámetros se excluyen mutuamente);
- temperatura en la cámara o Delta "t" (el ajuste Delta "t" solo está disponible si se utiliza la sonda al corazón);
- **CLIMA LUX** (porcentaje de inyección/extracción de vapor en la cámara - **STEAM.Maxi™ - DRY.Maxi™**);
- velocidad de los flujos de aire.

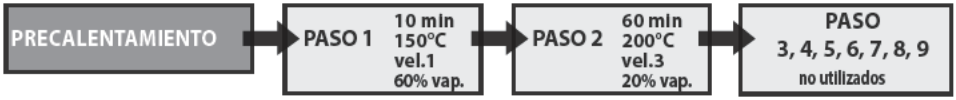
Los parámetros definidos no quedan memorizados y deben volver a introducirse para cada cocción realizada.

El funcionamiento **PROGRAMADO** permite:
- memorizar, con un nombre a elegir (hasta 25 letras), hasta 99 ciclos de cocción (programas) para poder volver a utilizarlos en cocciones futuras;
- utilizar las funciones especiales (lavados, "COOL"; etc.)
- utilizar los programas de cocción predefinidos.

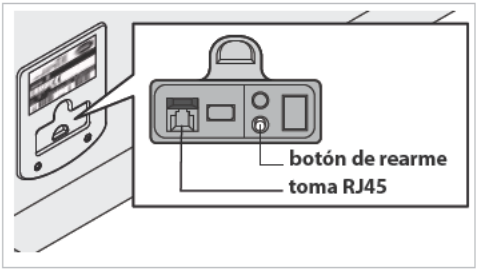
Cada ciclo de cocción consta de **10** fases:
- **FASE 1**: precalentamiento inicial (solo en el funcionamiento programado);
- **FASES 2...10**: hasta 9 PASOS de cocción, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.

El paso de una fase de cocción a la siguiente es controlado automáticamente por el equipo.

**EJ. CICLO DE COCCIÓN**




- Cuando se conecta la alimentación del horno, el control se enciende automáticamente.
- Funcionamiento de las teclas [−] [+]:
  pulsando varias veces -> se aumenta/reduce el valor en una unidad por cada vez;
  manteniendo pulsado -> se aumenta/reduce el valor muy rápidamente.
- Si no se pulsa ninguna tecla en 15 minutos y no hay ningún equipo en funcionamiento conectado al panel de control del horno (ej. un fermentador), el control electrónico se pone en stand-by: solo permanece encendido el led START/STOP. Para volver a activar el control electrónico solo hay que pulsar la tecla START/STOP.

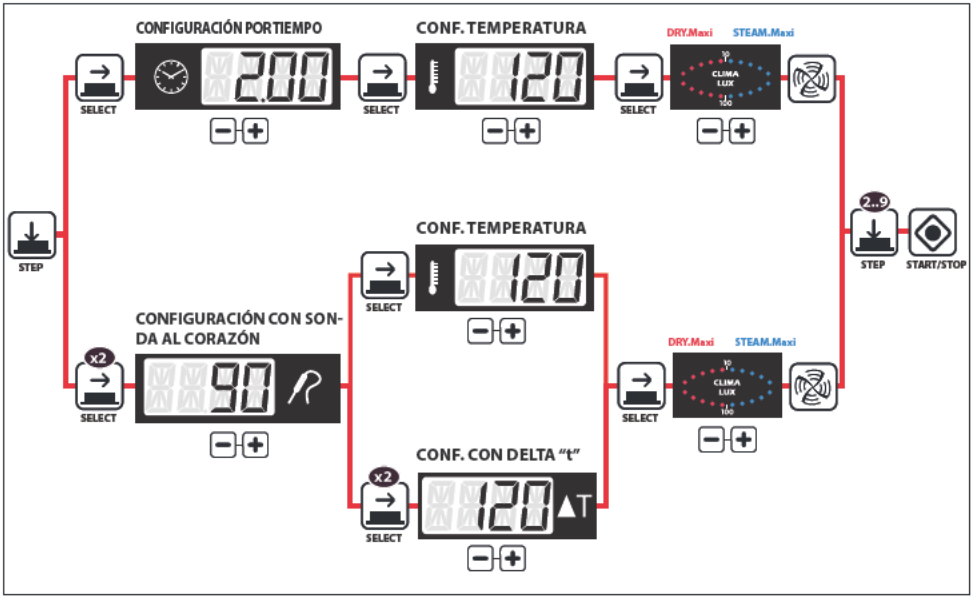



El horno incluye de serie, en el costado derecho, un botón para el rearme del equipo y una toma RJ45, reservados para intervenciones de mantenimiento.

*Bajo pedido hay disponibles kits de interfaz de usuario: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.*

***Si la señal acústica del horno suena a un volumen demasiado bajo, para aumentar la intensidad del sonido UNOX recomienda su kit Buzzer, que puede ser instalado en cualquier momento por un técnico especializado.***

## FUNCIONAMIENTO MANUAL




STEP Al pulsar se pasa de un PASO de cocción a otro; el PASO activo aparece en el display "1".

SELECT Al pulsar se pasa de un parámetro de configuración a otro; el parámetro activo se indica con el parpadeo de los iconos luminosos; los valores definidos aparecen en los displays correspondientes.

- tiempo de cocción expresado en el display en horas: minutos
- temperatura de la sonda al corazón expresada en el display en °C
- temperatura en la cámara expresada en el display en °C
- ΔT temperatura del Delta "t" (diferencia entre temp. cámara y temp. sonda al corazón) expresada en el display en °C

Los parámetros visualizables dependen de las selecciones realizadas (por ejemplo, no se podrá realizar una cocción con la función Delta "t" si se ha ajustado la duración del PASO en función del tiempo en vez de utilizar la sonda al corazón).

## PRECALENTAMIENTO

En el funcionamiento MANUAL no se puede seleccionar el precalentamiento.

## SELECCIÓN DE PASO

❶ Pulse la tecla STEP

❷ en el display "1" aparece el número del PASO activo (hasta un máximo de 9 PASOS).

## DEFINICIÓN DE LA DURACIÓN DE COCCIÓN (POR TIEMPO/ CON SONDA AL CORAZÓN)

La duración de cocción puede ajustarse definiendo:
- un TIEMPO de cocción (ej. 1:30 min) o bien
- la TEMPERATURA EN EL CORAZÓN medida por la sonda (es. 80°C).

*Los dos valores se excluyen mutuamente: en un mismo PASO, si se elige el tiempo, se ignorará el parámetro temperatura en el corazón y viceversa. En un proceso de cocción con varios PASOS, es posible seleccionar:*
- *todos los PASOS con parámetro por TIEMPO;*
- *un solo PASO controlado por la TEMPERATURA EN EL CORAZÓN, con la posibilidad de repetirlo varias veces (consulte el punto ❸)*
- *PASOS iniciales con parámetros por TIEMPO + último PASO (repetible varias veces) controlado por la TEMPERATURA EN EL CORAZÓN.*

❶ Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:
para seleccionar el parámetro por TIEMPO
para seleccionar el parámetro con TEMPERATURA EN EL CORAZÓN medida por la sonda.

**-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.**

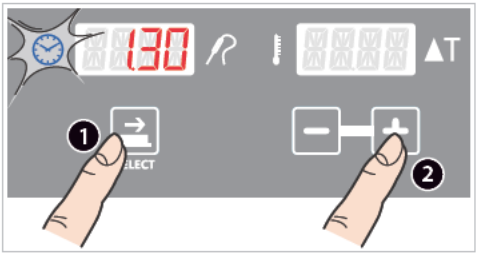
❷ Seleccione el valor deseado (tiempo o temperatura en el corazón) pulsando las teclas . Los valores introducidos aparecen en el display en horas.minutos (conf. por tiempo) o °C (conf. con sonda).

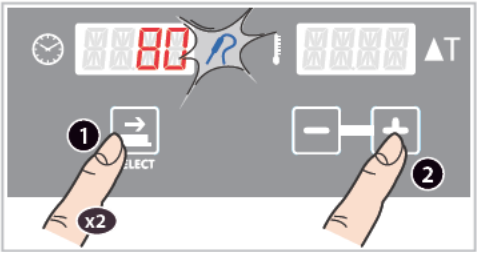
configuración por tiempo

configuración con sonda

❸ COCCIÓN CONFIGURADA SEGÚN LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN MEDIDA POR LA SONDA:
inserte esta última en la pieza más pequeña que vaya a cocinar (para más información, consulte el cap. ***"Uso de la sonda al corazón"*** en la pág. **47.**
Al alcanzarse la temperatura en el corazón definida, el horno detendrá la cocción y emitirá una señal acústica de aviso.
Si se necesita reanudar la cocción, antes de 40 segundos desde la señal acústica:
- abra la puerta;
- extraiga la sonda del alimento "piloto" hecho;
- saque del horno todos los alimentos de tamaño similar al "piloto", que ya estarán hechos;
- inserte la sonda en la pieza más pequeña de las que quedan por hacerse;
- cierre la puerta y pulse la tecla : el horno propondrá la misma temperatura en el corazón definida previamente. Si lo desea, puede modificarla con las teclas ;
- reanude la cocción con la tecla START&STOP.

❹ COCCIÓN CONFIGURADA SEGÚN EL TIEMPO:
al agotarse el tiempo definido, el PASO se considera concluido y se pasa automáticamente al siguiente (si está previsto).



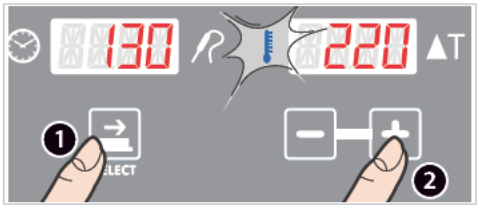

"INF"/"HOLD" ← − 0.00 + → 9.59

FUNCIONAMIENTO CONTINUO — DURACIÓN MÍNIMA — DURACIÓN MÁXIMA

0°C ← − 0.00 + → 100°C

***"INF"/"HOLD" (Funcionamiento continuo)***
*El horno funciona continuamente hasta que intervenga manualmente el usuario:*
*PASO 1 -> ponga el parámetro en "INF" (infinito).*
*La temperatura depende del valor definido con el parámetro específico (véase la sección siguiente).*
*PASOS 2...9 -> ponga el parámetro en "HLD" (HOLD).*
*La temperatura se mantiene a 70°C, que no se pueden modificar.*

## DEFINICIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN O VALOR DELTA "T"

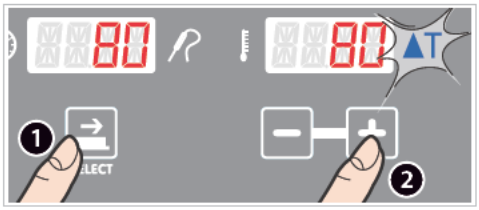



"PAU" 0°C 260°C

HORNO EN PAUSA VENTILADORES/ RESISTENCIAS APAGADOS

TEMPERATURA MÍNIMA

TEMPERATURA MÁXIMA




0°C 0°C 120°C

APAGADAS

***Función Delta "t"***

*temperatura en la cámara de cocción – temperatura medida por la sonda al corazón = valor Delta "t" a definir*

La temperatura de cocción puede ajustarse definiendo:
- una TEMPERATURA en la cámara (ej. 220°C) o bien
- mediante la función DELTA "t" (solo si utiliza la sonda al corazón).

*Los dos valores se excluyen mutuamente: si se selecciona la temperatura en la cámara, se ignorará el parámetro Delta "t" y viceversa.*

❶ Pulse varias veces la tecla hasta que parpadee:

para definir el valor de la TEMPERATURA EN LA CÁMARA

ΔT para definir el valor de la función DELTA "t".

**-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.**

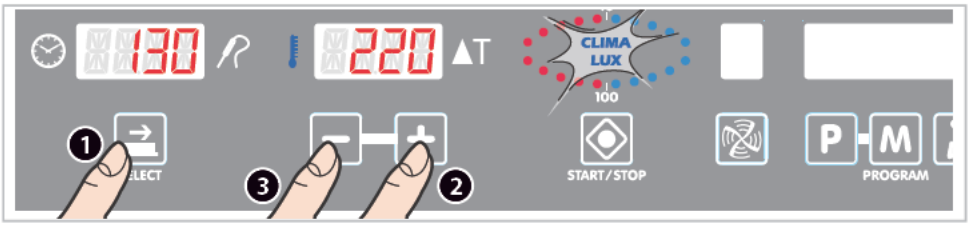
❷ Defina el valor deseado pulsando las teclas .

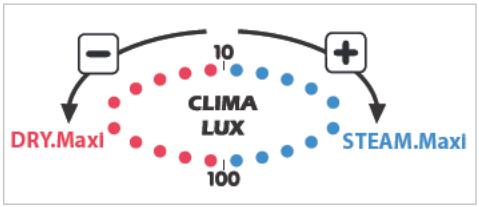
Los valores introducidos aparecen en el display en °C.

conf. temperatura

conf. Delta "t

## AJUSTE CLIMA LUX (DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™)




### DRY.Maxi™

La tecnología patentada **DRY.Maxi™** permite eliminar rápidamente toda la humedad de la cámara de cocción, tanto la liberada por los productos cocinados como la que pueda haber producido el sistema **STEAM.Maxi™** en un paso de cocción anterior.

### STEAM.Maxi™

La tecnología patentada **STEAM.Maxi™** genera vapor dentro de la cámara de cocción a partir de 48°C. Introduciendo la variable vapor **STEAM.Maxi™** y sus distintas combinaciones con la temperatura se pueden realizar diversos tipos de cocción:

- Cocción al vapor (solo vapor);
- Cocción mixta por convección – vapor (aire + vapor).

Durante el proceso de cocción, el producto cocinado al horno libera naturalmente un cierto porcentaje de humedad: si esta es igual al valor definido por el usuario, el equipo no producirá vapor.

El ajuste del clima dentro de la cámara de cocción se muestra mediante la elipse **CLIMA LUX** y se realiza con las teclas [−] [+].

Los 10 leds de color AZUL indican el porcentaje de humedad que se desea para el interior de la cámara de cocción (**STEAM.Maxi™**).

Los 10 leds de color ROJO indican el porcentaje de secado en el interior de la cámara de cocción (**DRY.maxi™**).

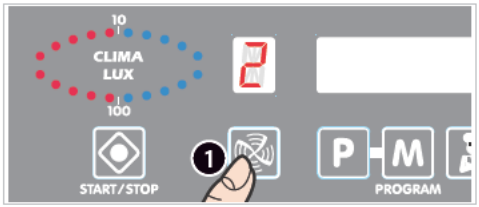
*No se pueden utilizar los dos sistemas al mismo tiempo. La definición del parámetro es opcional; si no se define, el horno cocina por convección.*

❶ Pulse varias veces la tecla [⇄] hasta que parpadee el mensaje "CLIMALUX"-> **el parámetro está activado y se puede definir solo si parpadea el mensaje.**

❷ Para INYECTAR vapor en la cámara (**STEAM.Maxi™**) pulse la tecla [+] varias veces hasta llegar a la humedad deseada (leds AZULES - de 10% a 100%). Para cocciones con temperatura inferior a los 130° y con humedad al 100%, el horno activa automáticamente la función de cocción al vapor.

❸ Para EXTRAER vapor de la cámara (**DRY.Maxi™**) pulse la tecla [−] varias veces hasta llegar al porcentaje de extracción de humedad deseado (leds ROJOS - de 10% a 100%).

## DEFINICIÓN DE LA VELOCIDAD DE LOS FLUJOS DE AIRE (AIR.Maxi™)




***Modalidad por pulsos***
***La modalidad por pulsos consiste en que*** *cuando se apagan las resistencias, porque se ha alcanzado la temperatura definida, se apaga también el motor.*
*Cada vez que se vuelve a encender el motor, el sentido de giro de los ventiladores se invierte respecto al anterior.*

Pulsando la tecla se puede definir la velocidad de giro de los motores y su modalidad de funcionamiento (con/sin inversión). La primera vez que se pulsa la tecla aparece por defecto la velocidad 6; las siguientes veces se seleccionan las velocidades 5, 4, 3 , 2, 1, y por último P.

La velocidad definida aparece en el display "6":
- vel 1 - 750 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 2 - 1000 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 3 - 1400 revoluciones/minuto SIN INVERSIÓN
- vel 4 - 1400 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel 5 - 2000 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel 6 - 2700 revoluciones/minuto CON INVERSIÓN
- vel P - 1000 revoluciones/minuto POR PULSOS

## SELECCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)

*La transición de un PASO al siguiente es controlada automáticamente por el equipo.*

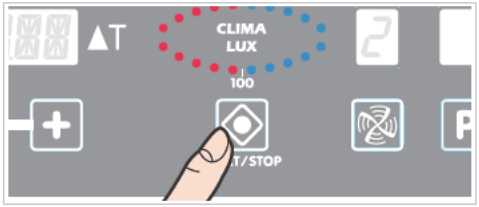
Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.
Para definir el paso 2:

❶ pulse la tecla ;

❷ aparecerá en el display el número "2".

A continuación defina los distintos parámetros (duración, temperatura, etc.) de la manera descrita en las secciones anteriores. En caso necesario, siga el mismo procedimiento para seleccionar y definir los PASOS siguientes.

## INICIO/ INTERRUPCIÓN/REPETICIÓN DE LA COCCIÓN - APAGADO DEL HORNO




Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos.

Una vez definidos los PASOS deseados:

❶ Si se utiliza un ciclo de cocción que incluya el uso de la sonda al corazón, insértela en el alimento que va a cocinar; pulse la tecla START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.

❷ Cuando termina un ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica de 15 segundos y el display parpadea durante unos 45 segundos.
Si durante este periodo se pulsa la tecla:
+ -> el horno reanuda su funcionamiento con los mismos parámetros que la cocción recién terminada;
START/STOP -> el horno se apaga y se eliminan los parámetros de cocción.

## FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO

LAST PROGRAM

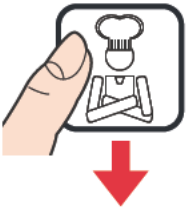
APARECE SOLO SI SE HA INICIADO UN PROGRAMA MANUAL

P01
....
P99

POSICIONES PARA LOS PROGRAMAS MEMORIZADOS POR EL USUARIO

RESUME

APARECE SOLO SI SE HA INTERRUMPIDO UN PROGRAMA



**ChefTop™ - BakerTop™**

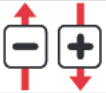
+3 REGEN - STEAM - GRILL FAKIRO GRILL - PAN FRY - MULTITIME - FAKIRO PIZZA - POLLO - BAKE - BAGUETTE - ROASTING - CRISPY ROAST - NIGHT ROAST - BRAISE

ACM01
...
ACM20

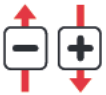
POSICIONES PARA LOS PROGRAMAS MEMORIZADOS POR EL USUARIO CON TECNOLOGÍA **ADAPTIVE. Clima**

COOL

PURE



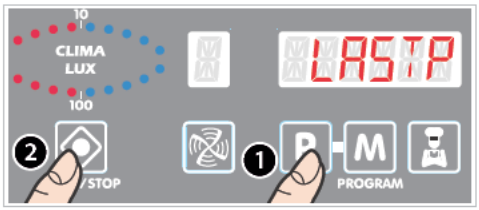
PUMP LOADING



HOOD WASHING
LONG WASHING
MED WASHING
SHORT WASHING
QUICK WASHING
SEMI AUTO WASHING
H2O WASHING

PROGRAMAS DE LAVADO

## LAST PROGRAM (REPETICIÓN DE UN PROCESO DE COCCIÓN REALIZADO)

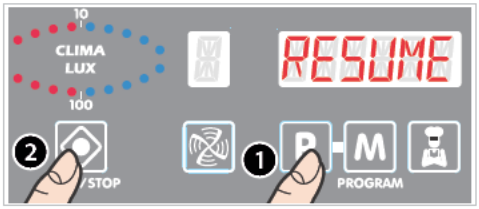



Esta función permite repetir completamente el último ciclo de cocción realizado (solo si se ha realizado en funcionamiento programado).

❶ Al concluir el ciclo de cocción realizado, pulse la tecla [P] -> en el display "8" aparecerá el mensaje "LAST PROGRAM".

❷ Pulse la tecla [START/STOP] -> se iniciará el último ciclo de cocción realizado.

## RESUME (REANUDACIÓN DE UN PROCESO DE COCCIÓN INTERRUMPIDO)



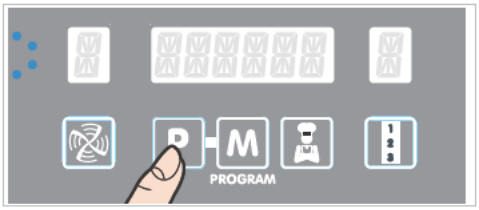

Si se interrumpe un programa de cocción antes de tiempo (realizado tanto en funcionamiento manual como programado), esta función lo reanuda exactamente desde el punto en el que se había detenido, manteniendo los mismos parámetros definidos.

❶ Pulse la tecla [P] hasta que en el display "8" aparezca el mensaje "RESUME".

❷ Pulse la tecla [START/STOP]: se reanudará el último ciclo de cocción realizado.

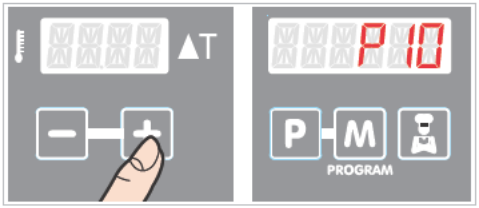
## P01->P99 (MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS DE COCCIÓN)

### Acceso al menú de programación




Entre en el menú de programación pulsando la tecla [P].

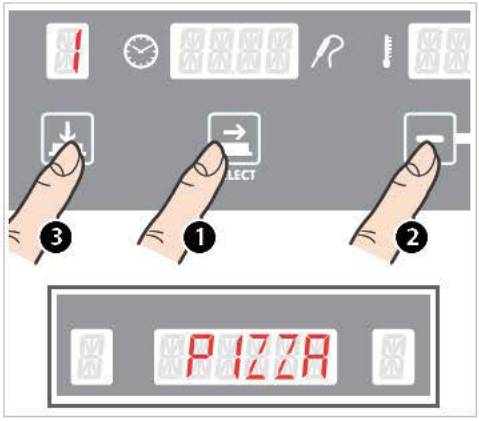
### Asignación de la posición del programa




Pulse varias veces las teclas [−] [+] para seleccionar la posición de la P01 a la P99 en la que desea memorizar el programa.

La posición seleccionada aparece en el display "8".

## Asignación de un nombre al programa




❶ Pulse .

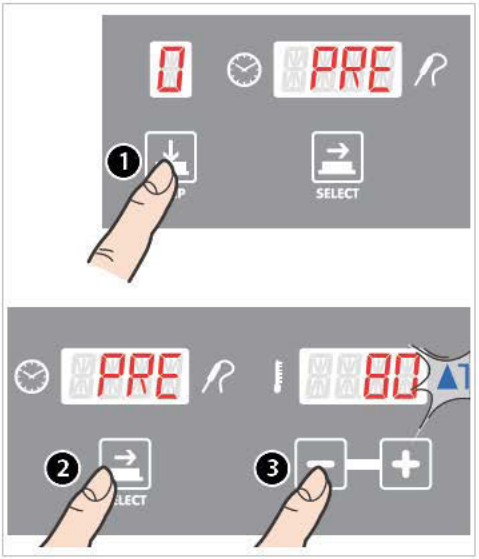
❷ Utilice las teclas para definir la 1ª letra del nombre que desea asignar. Vuelva a pulsar y utilice las teclas para definir la 2ª letra. Repita la misma operación para las letras siguientes (hasta un máximo de 25 letras).

❸ Para finalizar la introducción de las letras, pulse la tecla y revise lo que ha escrito:

si es correcto, pulse la tecla para acceder a la definición de los parámetros de cocción;

si es incorrecto, pulse la tecla para volver a introducir las letras correctamente.

## Definición de los parámetros de cocción de un programa




**PRECALENTAMIENTO**

❶ Pulse varias veces la tecla hasta que aparezcan el número "0" en el display "1" y el mensaje "PRE" en el display "2".

❷ Pulse varias veces la tecla para elegir si definir el precalentamiento en función:

de la TEMPERATURA EN LA CÁMARA

de la función DELTA "t" (diferencia entre la temperatura de precalentamiento y la del 1er PASO de cocción)

**-> el parámetro está activado y se puede definir solo cuando parpadea el icono.**

❸ Pulse las teclas para definir el valor deseado.

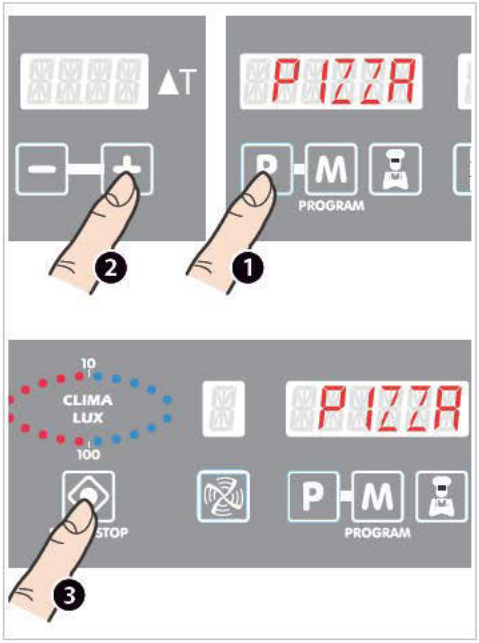
**DURACIÓN, TEMPERATURA, CLIMA Y VELOCIDAD DE LOS VENTILADORES**

Defina los siguientes parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".

## Memorización del programa configurado

Mantenga pulsada la tecla **M** hasta que se emita un pitido prolongado.
Ahora el programa configurado estará memorizado.

## CARGAR E INICIAR UN PROGRAMA YA MEMORIZADO




❶ Pulse la tecla P.

❷ pulse las teclas − + hasta que aparezca en el display "8" el programa que desea utilizar.

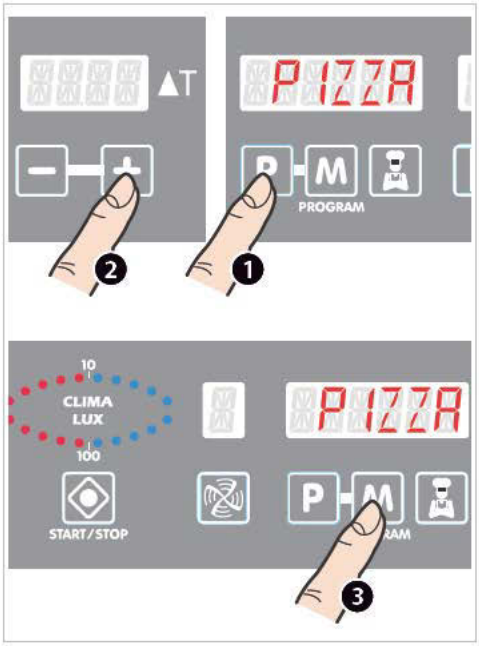
❸ inícielo pulsando la tecla START/STOP

El final de cocción se indica con la emisión de una señal acústica.

Para interrumpir antes de tiempo el ciclo de cocción hay que mantener pulsada la tecla START/STOP durante unos 2/3 segundos.

*Cuando se inicia un programa ya memorizado, el horno realiza automáticamente la fase de precalentamiento configurada. Al conduir la fase de precalentamiento, el horno emite una señal acústica y en el display aparecen los valores definidos para el primer PASO de cocción. Tras introducir los alimentos en la cámara del horno y cerrar la puerta, comienza automáticamente la ejecución del programa de cocción.*

## MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE UN PROGRAMA YA CONFIGURADO



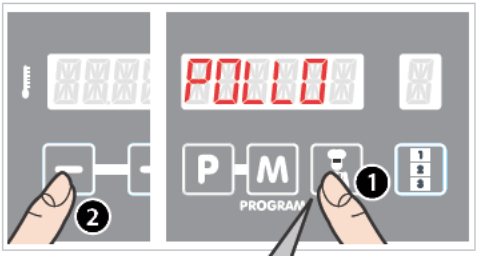

❶ Pulse la tecla P.

❷ Use las teclas − + para cargar en el display el programa que desea modificar.

❸ Redefina los parámetros del programa tal y como se describe en detalle en el capítulo "Funcionamiento manual".

❹ Mantenga pulsada la tecla M hasta que se emita un pitido prolongado. Ahora los nuevos parámetros estarán memorizados.

## ChefUnox - BakerUnox (PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PREDEFINIDOS)




| | |
|---|---|
| +3 REGEN | (solo ChefUnox) |
| STEAM | (solo ChefUnox) |
| GRILL | (solo ChefUnox) |
| FAKIRO GRILL | (solo ChefUnox) |
| PAN FRY | (solo ChefUnox) |
| MULTITIME | (solo ChefUnox) |
| FAKIRO PIZZA | |
| Pollo ® | (solo ChefUnox) |
| BAKE | |
| BAGUETTE | (solo BackerUnox) |
| ROASTING | (solo ChefUnox) |
| CRISPY ROAST | (solo ChefUnox) |
| NIGHT ROAST | (solo ChefUnox) |
| BRAISE | (solo ChefUnox) |

El horno contiene en su memoria programas automáticos predefinidos destinados a la cocción de alimentos específicos (véase la tabla en la pág. siguiente). Seleccionando los distintos programas se puede cocinar de manera automática una infinita variedad de alimentos: de hecho, en algunos programas se pueden personalizar ciertos parámetros para satisfacer las necesidades personales.

❶ Pulse la tecla .

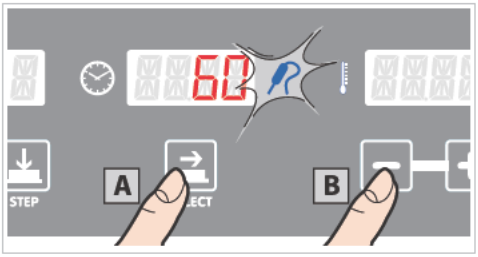
❷ Utilice la tecla para seleccionar el programa deseado.

❸ Si el programa seleccionado permite modificar sus parámetros, redefínalos en caso necesario de la manera que se describe a continuación.

### MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN / TIEMPO

**A** pulse la tecla hasta que parpadee el icono del parámetro que desea modificar;

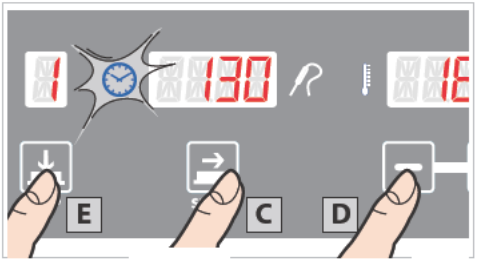
**B** defina el nuevo valor deseado pulsando las teclas ; luego pase al punto ❹ de la pág. siguiente.




### DEFINICIÓN DE LOS TIEMPOS DE 9 TIMERS

Los programas predefinidos STEAM, GRILL, FAKIRO GRILL, PAN FRY y MULTITIME hacen funcionar el horno en modo continuo: de esta manera se pueden cocinar al horno en cualquier momento productos distintos entre sí que requieren tiempos de cocción diferentes y controlar su cocción mediante 9 timers distintos. Cada vez que se abre la puerta, la función actualiza automáticamente los tiempos.

**C** Pulse la tecla hasta que parpadee el icono del reloj .




**D** Defina el tiempo del primer timer utilizando las teclas .

**E** Pulse la tecla y luego la tecla , defina el tiempo del segundo timer utilizando las teclas y así sucesivamente; luego pase al punto ❹ de la pág. siguiente.

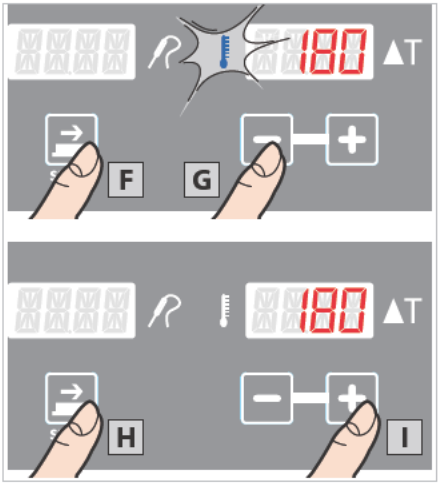
## MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA - CLIMA LUX - VEL. DE LOS VENTILADORES

**F** Pulse la tecla hasta que parpadee el icono de la temperatura.

**G** Defina la temperatura de precalentamiento/cocción con las teclas.

**H** Pulse la tecla hasta que parpadee el mensaje "ClimaLux".

**I** Defina los valores deseados (**STEAM.Maxi™** o **DRY.Maxi™**) con las teclas.




❹ Si desea que los cambios realizados sean:

- memorizados permanentemente en el programa seleccionado ->pulse la tecla M durante 5 segundos (la memorización se confirma con una señal acústica);
- realizados solo en este ciclo de cocción -> pase al punto ❺.

❺ Inicie el programa leyendo las instrucciones específicas:

**MULTITIME**

Pulse la tecla START/STOP -> se iniciará el precalentamiento a la temperatura definida previamente. Al alcanzar la temperatura definida, el horno emite una señal acústica y la luz de la cámara comienza a parpadear. Abra la puerta, introduzca los alimentos y cierre la puerta: a continuación comenzará la cocción con tiempo infinito y con los parámetros de temperatura, **CLIMA LUX** y velocidad de los ventiladores definidos previamente. Al agotarse el tiempo del primer timer, el horno emite una señal acústica y parpadea la luz de la cámara del horno: abra la puerta y extraiga los alimentos hechos. Vuelva a cerrar la puerta: la cocción proseguirá. Al agotarse el tiempo del segundo timer el horno vuelve a emitir una señal acústica y así sucesivamente.

**+3 REGEN, FAKIRO PIZZA, POLLO, BLACK BAKE, BAGUETTE, ROASTING, CRISPY/ NIGHT ROASTING, BRAISE**

*Si utiliza el programa FAKIRO PIZZA, recuerde precalentar la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C.*

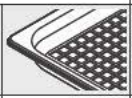
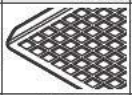
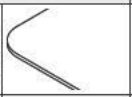
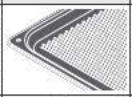
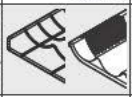
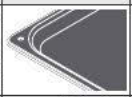
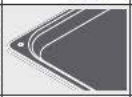
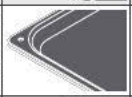
Abra la puerta, introduzca los alimentos, cierre la puerta y pulse la tecla -> se iniciará el programa seleccionado.

**STEAM, GRILL, FAKIRO GRILL, PAN FRY**

*Si utiliza el programa FAKIRO GRILL, recuerde precalentar la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C.*

Abra la puerta, introduzca los alimentos, cierre la puerta y pulse la tecla -> se iniciará el seleccionado. Al agotarse el tiempo del primer timer, el horno emite una señal acústica y parpadea la luz de la cámara del horno: abra la puerta y extraiga los alimentos hechos.
Vuelva a cerrar la puerta: la cocción proseguirá. Al agotarse el tiempo del segundo timer el horno vuelve a emitir una señal acústica y así sucesivamente.

Si desea interrumpir antes de tiempo la ejecución de cualquier programa, vuelva a pulsar la tecla START&STOP.

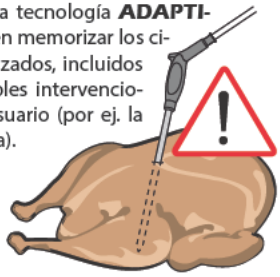
| PROGRAMAS | | COCCIONES DE... | Cooking/Baking ESSENTIAL recomendada | | PARÁMETROS MODIFICABLES | NOTAS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ChefTop +3 REGEN | | Regeneración desde 3°C | - | | Temperatura sonda al corazón (predefinida: 65°C) | |
| ChefTop STEAM | | Verduras al vapor, huevos duros, arroz al vapor... | No.Fry |  | Definición de los tiempos de los timers del 1 al 9 | |
| ChefTop GRILL | | Verduras, carnes y pescados partiendo de parrilla fría | Grill |  | Definición de los tiempos de los timers del 1 al 9 | |
| ChefTop FAKIRO GRILL | | Verduras, carnes y pescados precalentando la parrilla en el horno | FAKIRO™ Grill | | Definición de los tiempos de los timers del 1 al 9 | Precaliente la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C. |
| ChefTop PAN FRY | | Verduras, carnes y pescados dorados en sartén, productos empanados | Pan Fry | | Definición de los tiempos de los timers del 1 al 9 | |
| ChefTop MULTITIME | | Varios productos con tiempos distintos entre sí (cocción simultánea) | - | | Tiempos de los timers del 1 al 9 .Temperatura, CLIMA LUX, velocidad del ventilador | |
| ChefTop BakerTop FAKIRO PIZZA | | Pizza y foccaccias | FAKIRO™ |  | Tiempo de cocción | Precaliente la bandeja durante un mínimo de 5 minutos a una temperatura mayor de 230°C. |
| ChefTop Pollo | | Pollos, aves, caza | Pollo-Pollo Grill | | Tiempo de cocción (predefinido: 15 min) | |
| ChefTop BakerTop BAKE | | Productos para horno | Black.Bake |  | Tiempo de cocción (predefinido: 5 min) | |
| BakerTop BAGUETTE | | Baguettes y otros panes similares | Baguette |  | Tiempo de cocción (predefinido: 15 min) | |
| ChefTop ROASTING | | Asados de carne | Black 20 |  | ninguno | |
| ChefTop CRISPY ROAST | | Asados de carne con piel | Black 20 |  | ninguno | |
| ChefTop NIGHT ROAST | | Asados de carne (durante la noche) | Black 20 |  | Temperatura sonda al corazón (predefinida: 54°C) | |
| ChefTop BRAISE | | Carnes estofadas y en húmedo | Black.20 | | ninguno | |

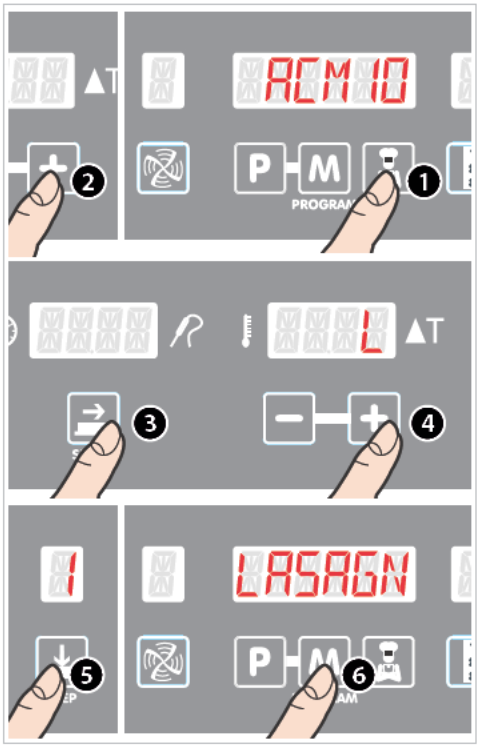
*el programa requiere el uso OBLIGATORIO de la sonda al corazón*

*el programa contempla el uso OPCIONAL de la sonda al corazón*

## ACM01->ACM20 (MEMORIZACIÓN DE PROGRAMAS DE COCCIÓN CON ADAPTIVE.CLIMA)

Gracias a esta tecnología, el horno controla constantemente todos los parámetros de cocción (temperatura, humedad real en la cámara, etc.).
Por ello, el horno es capaz de reconocer la cantidad de alimentos introducida y, por tanto, redefine automáticamente los parámetros del programa seleccionado en función de la carga efectiva.
Por ejemplo, dado que cada alimento libera humedad de manera natural, el vapor inyectado en la cámara (**STEAM.Maxi™**), cambia en función de la cantidad de alimentos introducida (cuanto mayor es la cantidad de alimentos introducida, menor es la cantidad de vapor producida por el horno).
Además, mediante la tecnología **ADAPTIVE.Clima** se pueden memorizar los ciclos de cocción realizados, incluidos los efectos de posibles intervenciones manuales del usuario (por ej. la apertura de la puerta).






### *MEMORIZACIÓN DE LOS CICLOS DE COCCIÓN*

**A** Realice una cocción "PILOTO" programada o manual, definiendo los parámetros más adecuados para los alimentos que vaya a cocinar.
Recuerde insertar la sonda al corazón en los alimentos aunque no esté prevista en los parámetros definidos;

(para más detalles consulte el cap. ***"FUNCIONAMIENTO PROGRAMADO"*** en la pág. ***56*** o el cap. ***"FUNCIONAMIENTO MANUAL"*** en la pág. ***51***).

**B** Al finalizar la cocción, compruebe el resultado de la cocción "PILOTO":
COCCIÓN NO PERFECTA -> NO la memorice; repítala modificando los parámetros de cocción hasta obtener el resultado deseado.
COCCIÓN PERFECTA -> memorícela con la tecnología **ADAPTIVE.Clima**; véase el punto **C**.

**C** Procedimiento de memorización:

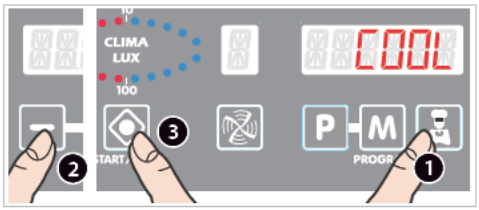
1. pulse la tecla ;
2. pulse varias veces la tecla hasta que aparezca en el display la posición de memoria (de la ACM01 a la ACM20) en la que desea memorizar el proceso de cocción "piloto";
3. pulse la tecla ;
4. utilice las teclas para seleccionar la 1ª letra del nombre deseado; vuelva a pulsar las mismas teclas para seleccionar la 2ª letra; repita la misma operación para las letras siguientes;
5. al completar la introducción del nombre pulse la tecla ;
6. mantenga pulsada la tecla **M** durante 5 segundos para memorizar el programa (al transcurrir los 5 segundos se emite un sonido de confirmación);

**No se puede modificar ningún parámetro del programa ADAPTIVE.Clima memorizado.**

### *CARGAR PROGRAMAS MEMORIZADOS*

1. pulse la tecla ;
2. seleccione el programa **ADAPTIVE.Clima** deseado pulsando varias veces las teclas ;
3. inicie el programa pulsando la tecla START/STOP.

## COOL (FUNCIÓN DE ENFRIAMIENTO DE LA CÁMARA)




**Durante la función "COOL" (enfriamiento de la cámara) el equipo funciona con la puerta abierta. No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.**

Cuando la temperatura baje de 50 °C, interrumpa la función "COOL" y reanúdela solo si, al cabo de dos minutos desde el apagado, la temperatura de la cámara vuelve a superar los 50 °C.

La función "COOL" permite enfriar la cámara de cocción haciendo funcionar solo los ventiladores.
La función sigue activada incluso cuando la puerta está abierta para acelerar el enfriamiento de la cámara.
Durante toda la función se muestra la temperatura del interior de la cámara de cocción.

❶ Entre en el menú de programación pulsando la tecla .

❷ Pulse la tecla hasta que aparezca en el display "8" el mensaje "COOL".

❸ Pulse la tecla para <u>iniciar</u> la función "COOL".

❸ Vuelva a pulsar la tecla para <u>detener</u> la función "COOL".

## PURE (AJUSTES PARA EL SISTEMA DE FILTRACIÓN DEL AGUA)

La función PURE permite entrar en un menú oculto desde el que se pueden definir los ajustes para el sistema de filtración antical del agua (Kit de ósmosis inversa con bomba "**UNOX.Pure-RO**" o filtros "**UNOX. Pure**").

❶ Pulse la tecla varias veces hasta que en el display "8" aparezca el mensaje PURE.

❷ Aparecerá el mensaje "END" en el display.

❸ Pulse la tecla , aparecerá el mensaje "PIN":

❹ Pulse la tecla , aparecerá el mensaje "HDR".

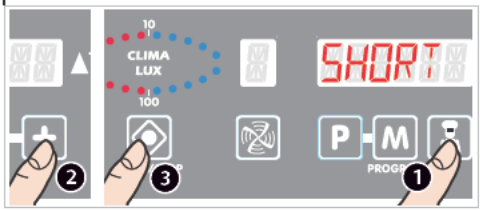
❺ Pulsando cuando aparece en el display un parámetro (END, PIN o HDR), se accede al ajuste de este. Una vez dentro de uno de los parámetros, para volver atrás pulse o espere 5 segundos.

<u>END</u>
Aparecen los litros que faltan para la sustitución del filtro. El número de litros solo se muestra, no se puede modificar.
Cuando el número de litros restantes llega a cero, aparece en el display el mensaje de warning "WPURE".

Cuando aparece este warning:
A) se sustituye el filtro y se define el nuevo PIN escrito en el envase para activar la cuenta de los litros;
B) se introduce un PIN incorrecto: de esta manera se desactiva la cuenta de los litros.

<u>PIN</u>
Utilizando las teclas escriba el código PIN del filtro (está indicado en su envase) para activar la cuenta de los litros. Manteniendo pulsada la tecla **M** se memoriza el código introducido. Si se introduce un PIN incorrecto, aparece el mensaje "ERROR" y la función de cuenta de litros se desactiva.

## WASHING (PROGRAMAS DE LAVADO) Y PUMP LOADING (CARGA DE DETERGENTE)




El uso del sistema de lavado **Rotor.KLEAN™** permite realizar la limpieza automática/semiautomática de la cámara de cocción mediante programas predefinidos y no modificables (consulte también el cap.*"LAVADO CON Rotor.KLEAN™®Rotor.KLEAN™"* en la pág. ***73***)

❶ Entre en el menú de programación pulsando la tecla [⚙].

❷ Pulse las teclas [−] [+] hasta que aparezca en el display "8":

**A)** el mensaje "PUMP LOADING": este programa debe activarse solo durante el primer uso o cada vez que se cambie el bidón de detergente; dura unos 25 seg. y sirve para cargar el detergente desde el bidón y para eliminar el aire del tubo de aspiración. **En cuanto finalice el programa de carga, se debe realizar OBLIGATORIAMENTE un lavado (HOOD/SHORT/MED/LONG/H2O WASHING); véase el punto B).**

**B)** la lista de los programas de lavado disponibles:
- HOOD WASHING
- LONG WASHING
- MED WASHING
- SHORT WASHING
- QUICK WASHING
- SEMI-AUTO WASHING (solo para mantenedores)
- H2O WASHING.

Para más detalles sobre los programas consulte la tabla "Programas de lavado" de la página siguiente.

❸ Pulse la tecla [◈] para iniciar el programa deseado (PUMP LOADING o WASHING)

❹ El programa de lavado se interrumpe:

**A) al agotarse el tiempo** indicado en la tabla "Programas de lavado" (tiempo no modificable).

**B) antes de tiempo, pulsando la tecla** [◈] **->** el programa de lavado en curso se bloquea de manera definitiva; a continuación se inicia automáticamente el programa H2O WASHING, que no puede detenerse de ningún modo (dura 6 minutos).

Si durante el programa H2O WASHING se interrumpe el suministro eléctrico del equipo, al restablecerse la alimentación el programa H2O WASHING se reanuda desde donde se había interrumpido;

**C) cuando se interrumpe el suministro eléctrico del equipo ->** el programa de lavado en curso se bloquea provisionalmente; cuando se restablece la alimentación, el programa se reanuda automáticamente desde el punto en el que se había interrumpido.

Si la interrupción del suministro eléctrico se produce en determinados momentos del lavado, al restablecerse la alimentación el display podría mostrar la alarma "AF09" y el programa de lavado en curso se bloquea de manera definitiva.
En este caso:
- elimine el aviso del display desconectando y conectando la alimentación del equipo;
- vuelva a iniciar manualmente el programa de lavado, que volverá a empezar desde el principio.

**D) cuando falta agua en el equipo->**

aparece en el display la alarma "AF09" y el programa de lavado se bloquea de manera definitiva.
En este caso:
- elimine el aviso del display desconectando y conectando la alimentación del equipo;
- averigüe la causa de la falta de agua (ej. llave de corte cerrada) y resuélvala si es posible:

red de agua disponible de nuevo: **inicie obligatoriamente un nuevo programa de lavado (HOOD/QUICK/SHORT/MED/LONG/H2O WASHING)**, y luego utilice el horno como de costumbre.

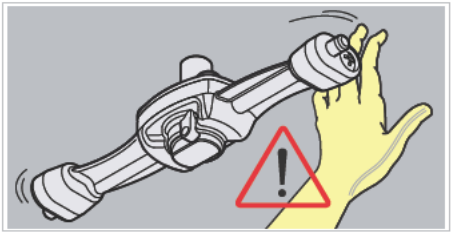
red de agua todavía no disponible: mientras se espera a que se restablezca el suministro se puede utilizar el horno de todos modos (no utilice las funciones WASHING - lavados y **STEAM.Maxi™** - vapor en la cámara).
**OBLIGATORIAMENTE**, antes del uso, lave en profundidad varias veces la cámara del horno hasta eliminar completamente cualquier resto de detergente que haya quedado. **El detergente tiene una componente química muy agresiva; durante el lavado manual extreme las precauciones y póngase protecciones individuales adecuadas (guantes, gafas, etc.).**

| PROGRAMAS DE LAVADO | | |
|---|---|---|
| **Programas** | **Tiempos *** | **Descripción** |
| PUMP LOADING | 25 seg. | precarga del detergente |
| HOOD WASHING | 29,5 min. | lavado en caliente<br>aclarado automático |
| LONG WASHING | 1 hora y 16 min. | lavado en caliente largo<br>aclarado automático<br>secado automático |
| MED WASHING | 58 min. | lavado en caliente medio<br>aclarado automático<br>secado automático |
| SHORT WASHING | 39 min | lavado en caliente breve<br>aclarado automático<br>secado automático |
| QUICK WASHING | 30 min | lavado en caliente rápido<br>aclarado automático<br>secado automático |
| ** SEMI-AUTO WASHING | 10 min+ 18 min. | detergente rociado manualmente<br>aclarado automático<br>secado automático |
| H2O WASHING | 6 min. | lavado en frío solo con agua<br>secado automático |

** Si la temperatura de la cámara del horno es:*
- ***menor de 70°C** -> el lavado seleccionado comienza inmediatamente y dura el tiempo indicado en la tabla;*
- ***mayor de 70°C** -> comienza automáticamente un proceso de enfriamiento de la cámara (en el display aparece el mensaje "INF").*
  *El proceso tiene una duración variable (depende de la temperatura inicial de la cámara).*
  *Después comienza el lavado seleccionado, que dura el tiempo indicado en la tabla.*

***** SEMI-AUTO WASHING (solo para mantenedores)***
*Si la cámara de cocción está especialmente sucia, antes del lavado (HOOD/QUICK/SHORT/ MED/LONG WASHING), se recomienda realizar este programa.*
① *Al comienzo del programa, se calienta la cámara del horno durante algunos minutos.*
② *Cuando se emita una señal acústica, abra la puerta y, llevando puestas protecciones individuales (ej. guantes, etc.), rocíe manualmente el detergente pulverizado UNOX por dentro de la cámara del horno.*
③ *Vuelva a cerrar la puerta.*
④ *El horno permanece 10 minutos en stand-by para permitir que el detergente actúe.*
⑤ *Transcurrido dicho periodo, comienzan automáticamente el aclarado y el secado, que duran unos 18 minutos.*

**Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.**



## Comunicación horno-usuario

Los hornos muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relacionados con el horno o con los periféricos instalados (fermentadores o campanas).

- Los mensajes de advertencia (**WARNING**) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo/periféricos, si bien con funciones limitadas.
  Pulsando la tecla [P] se borra del display la lista de WARNINGS.

- Los mensajes de alarma (**ALLARM**) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los periféricos, que se deben poner por tanto en estado de STOP. Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los periféricos (ej. fermentadores, campanas, etc.), se puede utilizar el horno de todos modos.

Si hay varios mensajes de ALLARM/WARNING, pueden desplazarse pulsando varias veces la tecla [P].

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AF - ALARMAS HORNO** | | | |
| AF01 | Alarma térmica de los motores | El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AF02 | Alarma del termostato de seguridad | | |
| AF03 | Alarma de las sondas de la cámara | | |
| AF04 | Alarma de pérdida de comunicación | | |
| AF05 | Alarma de pérdida de comunicación con tarjeta gas | | |
| AF06 | Alarma de temperatura de humos en un horno de gas | | |
| AF08 | Velocímetro del motor | | |
| AF09 | Falta/escasez de agua durante el lavado | El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display. Para eliminar la alarma y utilizar de todos modos el equipo (obviamente sin usar los lavados), desconecte y conecte la alimentación del horno. | Compruebe la red de agua. Una vez restablecido el suministro de agua, desconecte y conecte la alimentación del horno e **inicie inmediatamente un ciclo de lavado.** |
| AF011 | Falta de tensión 230 V en la tarjeta gas | El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AF012 | Falta de tensión 230 V en el armario de pollos | | |
| AF013 | Temperatura en la cámara demasiado alta (más de 340 grados) | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WF - WARNINGS HORNO** | | | |
| WF01 | Warning de sonda de la cámara 1 | El horno sigue funcionando utilizando la sonda de la cámara 2, por lo que la regulación de la temperatura puede ser menos precisa | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WF02 | Warning de sonda de la cámara 2 | El horno sigue funcionando utilizando la sonda de la cámara 1, por lo que la regulación de la temperatura puede ser menos precisa | |
| WF03 | Warning de la sonda al corazón | El horno sigue funcionando pero ya no se pueden realizar cocciones con la sonda al corazón | |
| WF04 | Warning del velocímetro del motor: tras este warning puede generarse la alarma AF08 | El horno sigue funcionando pero deja de realizar el frenado cuando se abre la puerta y cuando se realiza la inversión de marcha | |
| WF05 | Error del ventilador de enfriamiento | El horno sigue funcionando pero ya no está garantizado el correcto enfriamiento de los componentes internos | |
| WF06 | Warning de temperatura de la tarjeta de potencia | El horno sigue funcionando | |
| WF08 | Warning de configuración de tipo de horno Gas o Eléctrico | El horno sigue funcionando pero se controla como un horno eléctrico | |
| WF10 | Warning de parámetros indispensables de la memoria EEPROM | El horno sigue funcionando (con ciertos límites según el parámetro corrupto) | |
| WF11 | Warning de temperatura de la tarjeta gas | El horno sigue funcionando | |
| WF12 | Warning de temperatura de la tarjeta de termopares | El horno sigue funcionando | |
| WF13 | Warning de la sonda de vacío | El horno sigue funcionando pero no se puede utilizar la sonda de vacío externa | |
| WF15 | Warning de pérdida de comunicación con la tarjeta de termopares | El horno sigue funcionando pero no se puede utilizar la sonda de vacío externa | |
| WF17 | Warning de la sonda MULTI.Point en 1 o varios puntos de medición | El horno sigue funcionando pero la medición de la temperatura en el corazón podría ser imprecisa | |
| WF18 | Warning de aviso de válvula de descarga de pollos en posición de líquidos, pero no se detecta el sensor de fin de carrera | La válvula de descarga podría no invertir la posición, sin garantizar así el correcto destino de los líquidos de evacuación del horno. | |
| WF21 | Warning sonda de temperatura del armario de pollos | El horno sigue funcionando pero no se encienden las resistencias que calientan el armario. | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AS - ALARMAS HORNO ESTÁTICO (DeckTop™)** | | | |
| AS01 | Alarma del termostato de seguridad de la solera | El horno estático detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AS02 | Alarma del termostato de seguridad del techo | | |
| AS03 | Alarma de comunicación dektop-horno | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AD - ALARMAS TARJETA DISPLAY PE1705** | | | |
| AD01 | Alarma de EEPROM I2C | El horno estático detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AD02 | Alarma de touch capacitivo I2C | | |
| AD03 | Alarma de comunicación display SPI | | |
| AD04 | Alarma de pérdida de comunicación | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WD - WARNINGS TARJETA DISPLAY PE1705** | | | |
| WPURE | Numero de litros restantes salidos del filtro **UNOX.Pure** a cero | El mensaje WPURE aparece cuando el horno detecta que se ha agotado el filtro **UNOX.Pure** | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WD10 | Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos o para recetas | El horno podría presentar fallos de funcionamiento durante la configuración. | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AC - ALARMAS CAMPANA** | | | |
| AC01 | Alarma de pérdida de comunicación | Motor y abatidor de humos de la campana no activos | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AC02 | Falta de tensión 230 V en la tarjeta de la campana | Motor y abatidor de humos de la campana no activos | Compruebe el cable de alimentación de la campana |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WC - WARNINGS CAMPANA** | | | |
| WC01 | Rotura de la sonda de humos | La electroválvula del abatidor no se abre en ausencia de una sonda de medición de la temperatura de los humos | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WC02 | Error de temperatura de la tarjeta | La campana sigue funcionando | |
| WC03 | Rotura de la sonda de humos 2 | Uno de los dos abatidores de humos no se activa. | |
| WC04 | Delta T de abatimiento entre las sondas demasiado bajo | Abatimiento de humos insuficiente o nulo en el condensador de vapor | |
| WC10 | Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos | La campana sigue funcionando (pero con ciertos límites según el parámetro corrupto) | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AL - ALARMAS FERMENTADOR** | | | |
| AL01 | Alarma de la sonda de la cámara | El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AL02 | Alarma de pérdida de comunicación | | |
| AL03 | Falta de tensión 230 V en la tarjeta del fermentador | El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display | Compruebe el cable de alimentación del fermentador |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WL - WARNINGS FERMENTADOR** | | | |
| WL01 | Error de la sonda de humedad | El fermentador sigue funcionando pero no se puede utilizar la regulación automática de la humedad | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WL02 | Error de temperatura de la tarjeta | El fermentador sigue funcionando | |
| WL03 | Error de la sonda del alojamiento de las resistencias | | |
| WL10 | Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AM - ALARMAS MANTENEDOR (SlowTop)** | | | |
| AM01 | Alarma de la sonda de la cámara | El mantenedor detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AM02 | Alarma de pérdida de comunicación | | |
| AM03 | Alarma del termostato de seguridad | | |
| AM04 | Alarma del termostato de seguridad del motor | | |
| AM05 | Alarma del velocímetro del motor | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WM - WARNINGS MANTENEDOR (SlowTop)** | | | |
| WM01 | Error del velocímetro del motor | El mantenedor sigue funcionando | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WM02 | Error de temperatura de la tarjeta | | |
| WM03 | Error de la sonda al corazón | El mantenedor sigue funcionando pero no se pueden iniciar cocciones que utilicen la sonda al corazón | |
| WM10 | Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos | El mantenedor sigue funcionando | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AO - ALARMAS ÓSMOSIS INVERSA (UNOX.Pure-RO)** | | | |
| AO01 | Alarma del presostato: presión demasiado alta | La ósmosis inversa detiene todo ciclo de tratamiento del agua | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AO02 | Alarma de presión demasiado baja | | |
| AO03 | Alarma de pérdida de comunicación | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WO - WARNINGS ÓSMOSIS INVERSA (UNOX.Pure-RO)** | | | |
| WO01 | Debe sustituirse el filtro de ósmosis | La ósmosis sigue funcionando | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WO02 | Filtros de entrada obstruidos | | |
| WO03 | Temperatura de la NTC por encima del umbral | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **AA - ALARMAS ABATIDOR** | | | |
| AA01 | Alarma de la sonda de la cámara | El abatidor de temperatura detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| AA02 | Alarma del presostato de seguridad | | |
| AA03 | Alarma de pérdida de comunicación | | |
| AA10 | Alarma de CRC incorrecto en la eeprom para parámetros indispensables | | |

| Display | Descripción | Efecto | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| **WA - WARNINGS ABATIDOR** | | | |
| WA01 | Error de temperatura de la tarjeta | El abatidor sigue funcionando | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente |
| WA02 | Filtro sucio | | |
| WA03 | Error de la sonda al corazón | El abatidor sigue funcionando pero no se pueden iniciar procesos que utilicen la sonda al corazón | |
| WA10 | Error de CRC en la eeprom para parámetros que permiten usar sus valores predefinidos | El abatidor sigue funcionando | |

## Mantenimiento ordinario

**Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:**
**- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y de gas (** SOLO PARA HORNOS DE GAS**);;**
**- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).**

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corroa el acero inoxidable del interior de la cámara se cocción. Realice la limpieza diaria aunque se haya utilizado el equipo solo con calor húmedo (vapor).

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua caliente o vapor a alta presión.

### Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción, sonda al corazón

**Espere hasta que se enfríen las superficies.**
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.
Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por UNOX; productos de otro tipo pueden ocasionar daños y por tanto invalidar la garantía. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

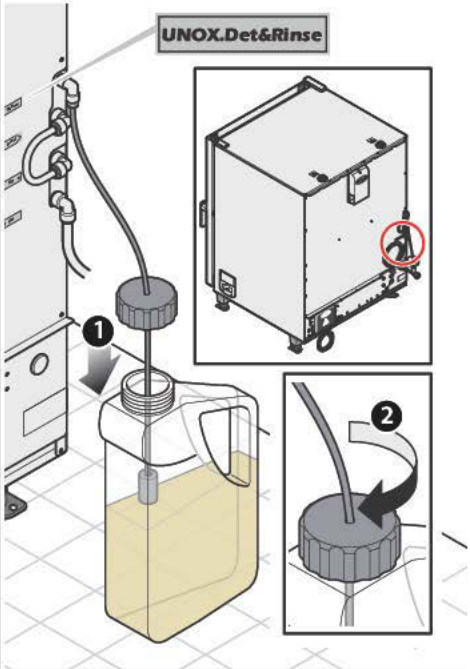
### Superficies de plástico y panel de control

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.

## Interior de la cámara de cocción

**Si no se limpia a diario la cámara de cocción tal y como se describe a continuación, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego – ¡peligro de incendio!**

### LAVADO CON Rotor.KLEAN™




*Para la información técnica y de seguridad del detergente* **UNOX.Det&Rinse**, *consulte las fichas incluidas al final de este manual.*

Los hornos incluyen de serie uno o dos brazos de lavado en la cámara del horno.

Para realizar correctamente el lavado, siga este procedimiento:

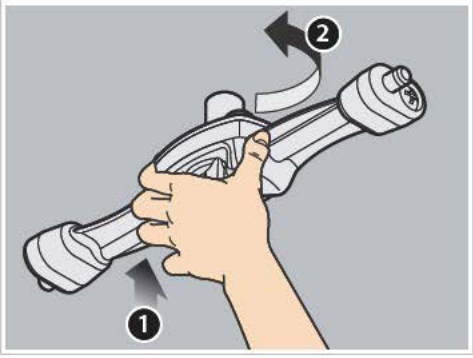
1) asegúrese de que el bidón del detergente no esté vacío y que esté correctamente enroscado al anillo del tubo de aspiración.
**Debe utilizarse únicamente el detergente UNOX. Det&Rinse de UNOX.**
**UNOX.Det&Rinse** *es la solución UNOX que une en un único producto detergente y abrillantador, normalmente vendidos por separado. El mecanismo de acción de* **UNOX. Det&Rinse** *combina el principio desengrasante del detergente con la fuerza del abrillantador para lograr los mejores resultados durante el lavado y el aclarado del horno.*

2) solo hornos sobre suelo con carro:
introduzca el carro en la cámara y bloquéelo con los frenos de estacionamiento delanteros.
3) Asegúrese de que la puerta esté perfectamente cerrada y que el tubo de desagüe no esté obstruido o taponado.

**Durante el lavado, no abra la puerta del horno, ya que existe el peligro de lesiones ocasionadas por el movimiento del brazo de lavado, por los vapores calientes y por la agresividad de los detergentes químicos utilizados.**

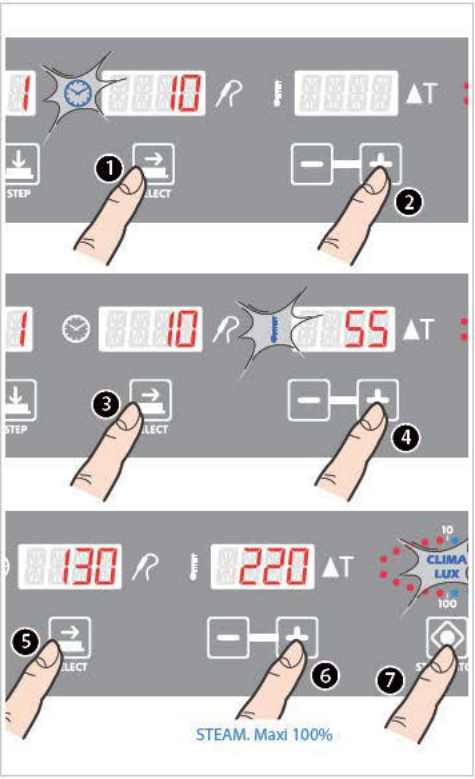
4) Consulte el cap.***"WASHING (PROGRAMAS DE LAVADO) Y PUMP LOADING (CARGA DE DETERGENTE)" en la pág. 65*** e inicie el programa más adecuado para sus necesidades.

### DESMONTAJE DEL BRAZO DE LAVADO




Para facilitar la limpieza de la cámara, se puede desmontar el brazo de lavado empujándolo hacia arriba y desenroscándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj.
Límpielo con agua jabonosa o con un producto descalcificador, siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente.
Al terminar, vuelva a montarlo en su alojamiento siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

## LAVADO MANUAL

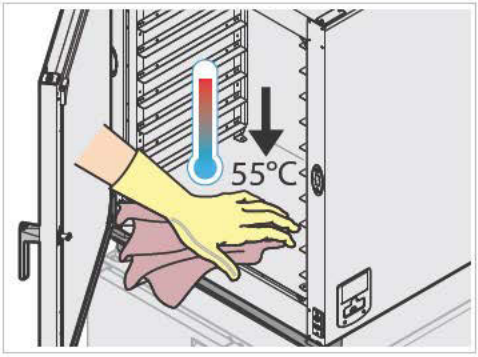


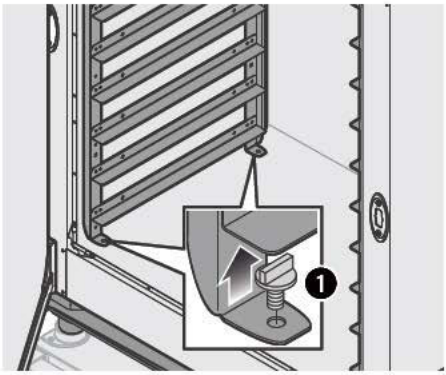

Para limpiar la cámara de cocción siga este procedimiento:

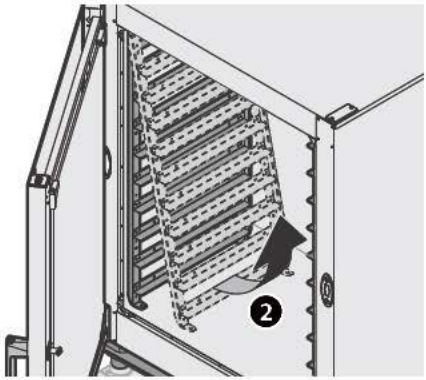
- encienda el horno y ponga la temperatura a 55°C y el vapor (**STEAM.Maxi™**) al 100%;
- deje el horno funcionando durante 10 minutos;
- espere hasta que se enfríen las superficies y limpie con una bayeta suave;
- aclare abundantemente para eliminar los restos.

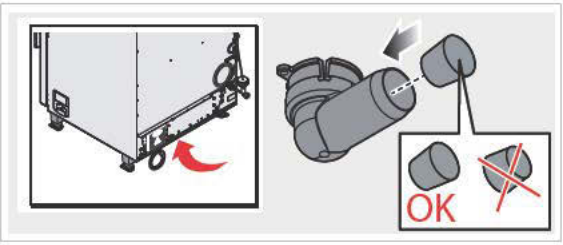
Para facilitar la limpieza de la cámara, quite los soportes de parrilla laterales de la manera mostrada en la figura.

Limpie los soportes de parrilla con agua jabonosa o detergentes específicos, **evitando lavarlos en el lavavajillas**.



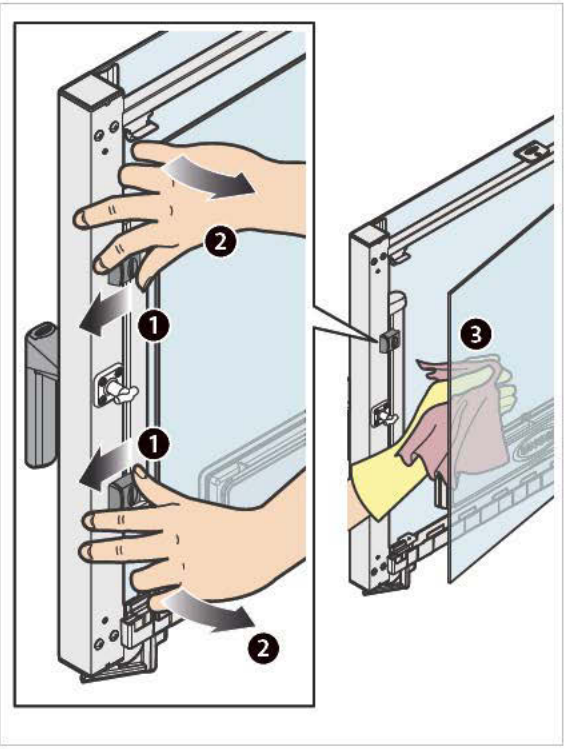





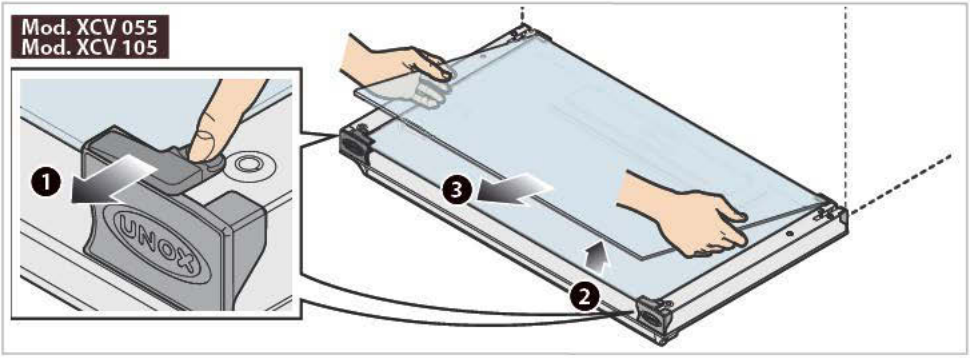



Si el equipo **BakerTop™** no está conectado permanentemente a una red de desagüe, antes de iniciar los programas de lavado se debe quitar el manguito ciego cónico que cierra el terminal de desagüe.
Al finalizar vuelva a colocar en su alojamiento el manguito ciego cónico.

## Cristal interno y externo de la puerta




**Espere hasta que se enfríen los cristales.**
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales.
Aclare y seque con cuidado.
Si necesita realizar una limpieza más profunda, se puede abrir el cristal interno siguiendo las indicaciones de la figura.



**solo para hornos de gas**

**Si los equipos evacuan los gases de combustión mediante una chimenea, deberá someterla obligatoriamente a revisiones por parte de personal cualificado con la frecuencia establecida en la legislación del país de instalación.**
**Solicite documentación por escrito de la revisión realizada.**

## Periodos de inactividad

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:
- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:
- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (véase el cap. ***"Mantenimiento ordinario"*** en la pág. ***72***);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica, de agua y de gas ( SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro.

**Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.**

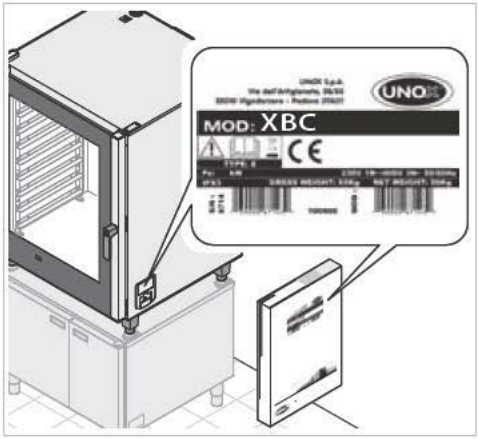
## Eliminación al final de la vida útil

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 151 del 25 de julio de 2005, "Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe ser desechado junto con los demás residuos, sino que debe ser eliminado por separado; se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.
Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso: el usuario deberá entregar el equipo, al final de su vida útil, a centros adecuados de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al distribuidor al comprar un nuevo equipo de tipo equivalente, a razón de uno por uno.
Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya) para evitar que alguien pueda quedar atrapado en su interior.
Para más información acuda al servicio de eliminación de residuos local.

## Servicio postventa

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la ***"Tabla F"***.




Si no hallase la solución en la tabla, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado por UNOX, comunicando:
- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display (véase el cap. ***"Comunicación horno-usuario"*** en la pág. ***67***).

**Datos del fabricante:**
UNOX S.p.A.
via dell'Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 - Fax +39 049 57555

### Tabla F

| Avería | Posible causa | Posible solución | Resolución del problema |
|---|---|---|---|
| El horno está completamente apagado. | - Ausencia de tensión de red.<br>- Equipo averiado. | Compruebe la conexión a la red eléctrica. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente. |
| No se produce vapor en la cámara de cocción. | - Entrada de agua cerrada.<br>- Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta.<br>- Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito).<br>- Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas. | - Abra la entrada de agua.<br>- Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito.<br>- Llene de agua el depósito.<br>- Limpie el filtro. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente. |
| Tras ajustar el tiempo y pulsar la tecla START / STOP el horno no se pone en funcionamiento. | Puerta abierta o mal cerrada. | Compruebe el cierre de la puerta. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente. |
| Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada. | - Junta sucia.<br>- Junta deteriorada.<br>- Mecanismo de la manilla aflojado. | - Limpie la junta con una bayeta húmeda.<br>- Acuda a un técnico especializado para la reparación. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente. |

# Certificaciones

## EU declaración de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.
Dirección: Via Dell'Artigianato 28/30 - 35010 Vigodarzere, Padova, Italy

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto
**ChefTop** ™ y **BakerTop**™ – Serie 5E

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y a la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008
EN60335-2-102:2006 + A1: 2010
EN62233: 2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN61000-3-11: 2000
EN61000-3-12: 2005
EN 61000-6-2: 2005 + IS: 2005
EN 61000-6-3: 2007

Es conforme a la Directiva 2009/142/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:
EN 203-1: 2005 + A1:2008
EN 203-2-2: 2006

# Garantía

La instalación de un producto UNOX debe ser realizada por un Centro de Asistencia Autorizado de UNOX. La fecha de instalación y el modelo del aparato deben ser documentados por el comprador final mediante una confirmación escrita o una factura de instalación emitida por el distribuidor o por el Centro de Asistencia Autorizado de UNOX, ya que de lo contrario la garantía carecerá de validez;
La garantía de UNOX cubre todas las averías atribuibles inequívocamente a defectos de origen debidos a una mala fabricación. Quedan excluidos los defectos y daños derivados del transporte, conservación, mantenimiento o uso incorrectos del producto o instalación no conforme a las especificaciones técnicas proporcionadas por Unox y atribuibles al entorno de uso como, por ejemplo, al uso de agua sucia y agresiva, gas de muy mala calidad o corriente con potencia o tensión inadecuadas.
Queda excluido de la garantía todo daño debido a sobretensiones, así como los daños derivados de manipulaciones ilícitas por parte de personas no autorizadas o no competentes. Asimismo, el derecho de garantía quedará anulado en caso de daños y fallos de funcionamiento derivados de incrustaciones de cal en el aparato.
La garantía tampoco cubre los componentes expuestos a desgaste como: juntas, bombillas, cristales, piezas estéticas de los equipos y piezas que se puedan desgastar con el uso.
El derecho a las prestaciones de garantía quedará anulado en caso de daños provocados por una instalación imperfecta o no realizada por un Centro de Asistencia Autorizado.

Distribuido por UNOX SPA
Via Majorana, 22
35010 CADONEGHE (PD)
tel.+39.049.8657511
fax. +39.049.8657555
www.unox.com

# Ficha tècnica

ED. 1/2012 del 26/06/2012

## UNOX.DET&RINSE

LIMPIADOR AUTO-SECADO PARA HORNO UNOX

**DESCRIPCION:**

UNOX.DET&RINSE es un desengrasante para hornos con sistema de limpieza integrado.
Ideal para la eliminación de grasas animales y vegetales también carbonizado.
Debido a su espuma controlada es fácil de enjuagar y secar sin dejar rastros.

**CONTENIDO: COMPOSICION QUIMICA**

Hidróxido de potasio, la mezcla de agentes secuestrantes, tesoactivos aniónicos y no iónicos, disolventes solubles en agua.

Datos de seguridad disponibles para los usuarios profesionales de hoja.

**CARACTERISTICAS QUIMICA – FISICA:**

| | |
|---|---|
| estado fìsico | lìquido claro |
| color | luz amarilla |
| olor / aroma | caracterìstico |
| pH como es | 13,5 ± 0,5 |
| densidad | 1,136 ± 0,010 g/ml |
| biodegradabilidad | > 90% |

**INSTRUCCIONES DE USO:**

Verter el producto puro en el especial depòsito de lavado integrado o introducir el tubo de calado directamente en el bidòn y seguir las instrucciones indicadas por el fabbricante del horno.

**RECOMENDACIONES:**

El producto està clasificado como CORROSIVO. Provoca quemaduras graves.
Lea ciudadosamente la otra informaciòn contenida en la etiqueta y la hoya de seguridad. Manejar con cuidado y utilizar equipo de protección

PRODUCTO EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL.

**ENBALAJE:**

Cartòn de 2 bidòn de 5 litros – cod. 8970

Nota: El producto no está sujeto a la obligaciòn de registro REACH, según la clasificación de preparados de acuerdo con el artículo 3 del Reglamento (CE) 1907/2006.

# Ficha de Datos de Seguridad

## 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

### 1.1. Identificador del producto

Denominación: **UNOX.Det&Rinse**

### 1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Descripción/Uso: **Limpiador auto-secado para HORNO UNOX**

### 1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Razón social: **UNOX spa**
Dirección: **via Majorana, 22**
Localidad y Estado: **35010 Cadoneghe (PD)**
**Italia**
**Tel. +39.049.8657511**
**Fax +39.049.8657555**

dirección electrónica de la persona competente, responsable de la ficha de datos de seguridad: **Chiara.franzolin@unox.com**

### 1.4. Teléfono de emergencia

Para informaciones urgentes dirigirse a: **Centro antiveleni di Roma 06-3054343**

## 2. Identificación de los peligros.

### 2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla.

El producto está clasificado como peligroso según las disposiciones de las directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y/o del Reglamento (CE) 1272/2008 (CLP) (y sucesivas modificaciones y adaptaciones). Por lo tanto, el producto requiere una ficha de datos de seguridad conforme a las disposiciones del Reglamento (CE) 1907/2006 y sucesivas modificaciones y adaptaciones.
Eventual información adicional sobre los riesgos para la salud y/o el ambiente están disponibles en las secciones 11 y 12 de la presente ficha.

Símbolos de peligro: C

Frases R: 35

El texto completo de las frases de riesgo (R) y de las indicaciones de peligro (H) se encuentra en la sección 16 de la ficha.

### 2.2. Elementos de la etiqueta.

Etiquetado de peligro en conformidad con las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y sucesivas modificaciones y adaptaciones.

C

CORROSIVO

**R35** PROVOCA QUEMADURAS GRAVES.

**S26** EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS, LÁVENSE INMEDIATA Y ABUNDANTEMENTE CON AGUA Y ACÚDASE A UN MÉDICO.
**S28** EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL, LAVARSE INMEDIATA Y ABUNDANTEMENTE CON AGUA

**S36/37/39** ÚSENSE INDUMENTARIA Y GUANTES ADECUADOS Y PROTECCIÓN PARA LOS OJOS/LA CARA.
**S45** EN CASO DE ACCIDENTE O MALESTAR, ACÚDASE INMEDIATAMENTE AL MÉDICO (SI ES POSIBLE, MUÉSTRESELE LA ETIQUETA).

**Contiene:** HIDRÓXIDO DE POTASIO

### 2.3. Otros peligros.

Información no disponible.

## 3. Composición/información sobre los componentes.

**3.1. Sustancias.**

Información no pertinente.

**3.2. Mezclas.**

**Contiene:**

| Identificación. | Conc. %. | Clasificación 67/548/CEE. | Clasificación 1272/2008 (CLP). |
|---|---|---|---|
| **ALCHILPOLIGLUCOSIDE** | | | |
| *CAS. 54549-24-5* | 1 - 5 | Xi R41 | |
| *CE. 259-217-6* | | | |
| *INDEX. -* | | | |
| **HIDRÓXIDO DE POTASIO** | | | |
| *CAS. 1310-58-3* | 5 - 15 | C R35, Xn R22 | Acute Tox. 4 H302, Skin Corr. 1A H314 |
| *CE. 215-181-3* | | | |
| *INDEX. 019-002-00-8* | | | |
| **2-BUTOXIETANOL** | | | |
| *CAS. 111-76-2* | 1 - 5 | Xn R20/21/22, Xi R36/38 | Acute Tox. 4 H332, Acute Tox. 4 H312, Acute Tox. 4 H302, Eye Irrit. 2 H319, Skin Irrit. 2 H315 |
| *CE. 203-905-0* | | | |
| *INDEX. 603-014-00-0* | | | |
| **SODIO CUMENSOLFONATO** | | | |
| *CAS. 28348-53-0* | 1 - 5 | Xi R36 | |
| *CE. -* | | | |
| *INDEX. -* | | | |
| **EDTA TETRASODICO SAL** | | | |
| *CAS. 64-02-8* | 1 - 5 | Xn R22, Xi R41 | |
| *CE. 200-573-9* | | | |
| *INDEX. -* | | | |

T+ Muy Tóxico(T+), T Tóxico(T), Xn Nocivo(Xn), C Corrosivo(C), Xi Irritante(Xi), O Comburente(O), E Explosivo(E), F+ Extremadamente Inflamable(F+), F Fácilmente Inflamable(F)

El texto completo de las frases de riesgo (R) y de las indicaciones de peligro (H) se encuentra en la sección 16 de la ficha.

## 4. Primeros auxilios.

**4.1. Descripción de los primeros auxilios.**
OJOS: lavar inmediata y abundantemente con agua durante al menos 15 minutos. Consultar al médico.
PIEL: lavarse inmediata y abundantemente con agua. Quitarse la indumentaria contaminada. Llamar al médico.
Lavar separadamente la indumentaria contaminada antes de volver a utilizarla.
INHALACIÓN: llevar al sujeto al aire fresco; si la respiración cesa o se hace dificultosa practicar la respiración artificial, llamar al médico.
INGESTIÓN: llamar inmediatamente al médico.
Inducir el vómito sólo cuando el médico lo indica. No administrar nada por via oral si el sujeto está inconsciente.

**4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados.**
Por síntomas y efectos debidos a las sustancias contenidas, véase el cap. 11.

**4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente.**
Seguir las indicaciones del médico.

## 5. Medidas de lucha contra incendios.

**5.1. Medios de extinción.**
MEDIOS DE EXTINCIÓN IDÓNEOS.
Los medios de extinción son los tradicionales: anhídrido carbónico, espuma, polvos y agua nebulizada.
MEDIOS DE EXTINCIÓN NO IDÓNEOS.
Ninguno en particular.

**5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla.**
PELIGROS DEBIDOS A LA EXPOSICIÓN EN CASO DE INCENDIO.
Evitar respirar los productos de combustión (óxido de carbono, productos de pirolisis tóxicos, etc...).

**5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios.**
INFORMACIONES GENERALES.
Enfriar con chorros de agua los contenedores para evitar la descomposición del producto y el desarrollo de sustancias potencialmente peligrosas para la salud. Llevar siempre el equipo de protección antincendio completo. Recoger las aguas usadas para apagarlo que no deben verterse en las

alcantarillas. Eliminar el agua contaminada usada para la extinción y el residuo del incendio siguiendo las vigentes normas.
EQUIPO.
Casco protector con visera, indumentaria ignífuga (chaqueta y pantalones ignífugos con bandas alrededor de los brazos, piernas y cintura), guantes (antiincendio, anti cortes y dieléctricos), una máscara de sobrepresión con una facial que cubra toda la cara del operador o bien auto respirador (auto protector) en caso de grandes cantidades de humo.

## 6. Medidas en caso de vertido accidental.

**6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia.**
Ponerse el equipo protector apropiado. Alejar a las personas sin equipo. En caso de polvos o vapores dispersos en el aire adoptar una protección respiratoria. Bloquear la pérdida si no hubiera peligro. No manipular los contenedores dañados o el producto que se ha versado sin haberse puesto antes el equipo protector adecuado. Para las informaciones relativas a los riesgos para el ambiente y la salud, a la protección de las vías respiratorias, a la ventilación y a los medios individuales de protección, dirigirse a otras secciones de esta ficha.

**6.2. Precauciones relativas al medio ambiente.**
Impedir que el producto penetre en las alcantarillas, en las aguas superficiales, en las faldas freáticas y en áreas confinadas. Diluir abundantemente con agua después de haber recogido el producto.

**6.3. Métodos y material de contención y de limpieza.**
En caso de producto líquido aspirarlo en un recipiente idóneo (en material no incompatible con el producto) y recoger el producto derramado con material absorbente inerte (arena, vermiculita, tierra de diatomeas, Kieselguhr, etc.…). Recoger la mayor parte del material resultante con utensilios antichispas y depositarlo en contenedores para la eliminación. Eliminar el residuo con chorros de agua si no hubiera contraindicaciones.
Proveer a una suficiente ventilación del lugar afectado por la pérdida. La eliminación del material contaminado debe efectuarse conforme a las disposiciones del punto 13.

**6.4. Referencia a otras secciones.**
Eventual información sobre la protección individual y la eliminación está disponible en las secciones 8 y 13.

## 7. Manipulación y almacenamiento.

**7.1. Precauciones para una manipulación segura.**
Almacenar en recipientes cerrados etiquetados.

**7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades.**
Condiciones de almacenamiento normales, sin incompatibilidades particulares.

**7.3. Usos específicos finales.**
Información no disponible.

## 8. Controles de exposición/protección individual.

**8.1. Parámetros de control.**

| Descripción | Tipo | Estado | TWA/8h | | STEL/15min | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | mg/m3 | ppm | mg/m3 | ppm | |
| | | | | | | | |
| HIDROXIDO DE POTASIO | TLV-ACGIH | | | | 2 (C) | | |
| | VLA | E | | | 2 | | |
| | | | | | | | |
| 2-BUTOXIETANOL | TLV-ACGIH | | | 20 | | | Piel |
| | VLA | E | | 20 | | 50 | Piel |
| | OEL | EU | 98 | 20 | 246 | 50 | Piel |
| | | | | | | | |

(C) = CEILING.

**8.2. Controles de la exposición.**

Considerado que el uso de medidas técnicas adecuadas debería siempre tener la prioridad respecto a los equipos de protección personales, asegurar una buena ventilación en el lugar de trabajo a través de una eficaz aspiración local o mediante el cambio del aire contaminado. Si tales operaciones no permitieran tener la concentración del producto bajo los valores límite de exposición en el lugar de trabajo, usar una protección idónea para las vías respiratorias. Durante el uso del producto prestar atención a la etiqueta de peligro en lo referido a los detalles. Durante la elección de los equipos protectores personales pedir consejo a los proveedores de sustancias químicas. Los dispositivos de protección personales deben ser conformes a las normativas vigentes abajo indicadas.
PROTECCIÓN DE LAS MANOS
Proteger las manos con guantes de trabajo de categoría III (ref. Directiva 89/686/CEE y norma EN 374) de PVA, butilo, fluoroelastómero o equivalentes. Para la elección definitiva del material de los guantes de trabajo se deben considerar: degradación, tiempo de ruptura y permeabilidad. En el caso de preparados para la resistencia de los guantes de trabajo, ésta debe ser verificada antes del uso dado que no es previsible. Los guantes tienen un tiempo de uso que depende de la duración de la exposición.
PROTECCIÓN DE LOS OJOS
Usar visera con capucha o visera de protección junto con gafas de protección de montura integral, herméticas (ref. norma EN 166).
PROTECCIÓN DE LA PIEL

Usar indumentos de trabajo con mangas largas y calzado de protección para uso profesional de categoría III ((ref. Directiva 89/686/CEE y norma EN 344). Lavarse con agua y jabón después de haber extraído los indumentos de protección.
PROTECCIÓN RESPIRATORIA
En caso de superación del valor umbral de una o varias sustancias presentes en el preparado, referido a la exposición diaria en el ambiente de trabajo o a una fracción establecida por el servicio de prevención y protección de la empresa, usar una mascarilla con filtro de tipo E o de tipo universal. Elegir la clase de la misma (1, 2 ó 3) según la concentración límite de utilización (ref. norma EN 141).
La utilización de medios de protección de las vías respiratorias, como mascarillas de cartucho para vapores orgánicos y para polvos/nieblas, es necesaria en ausencia de medidas técnicas para limitar la exposición del trabajador. La protección ofrecida por las mascarillas es, en todo caso, limitada.
En caso de que la sustancia considerada sea inodora o su umbral olfativo sea superior al correspondiente límite de exposición y en caso de emergencia, o cuando los niveles de exposición se desconozcan o bien la concentración de oxígeno en el ambiente de trabajo sea inferior al 17% en volumen, usar un autorespirador de aire comprimido de circuito abierto (ref. norma EN 137) o bien respirador con toma de aire exterior para el uso con mascarilla entera, semi-mascarilla o boquilla (ref. norma EN 138).
Prever un sistema para el lavado ocular y una ducha de emergencia.

## 9. Propiedades físicas y químicas.

### 9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Estado físico | | liquido claro | |
| Color | | amarillo pajizo | |
| Olor | | característico | |
| Umbral de olor. | | ND (no disponible). | |
| pH. | | ND (no disponible). | |
| Punto de fusión o de congelación. | | ND (no disponible). | |
| Punto de ebullición. | > | 100 C. | |
| Intervalo de destilación. | | ND (no disponible). | |
| Punto de inflamabilidad. | | NA (no aplicable). | |
| Velocidad de evaporación | | ND (no disponible). | |
| Inflamabilidad de sólidos y gases | | ND (no disponible). | |
| Lím.infer.de inflamabilidad. | | ND (no disponible). | |
| Lím.super.de inflamabilidad. | | ND (no disponible). | |
| Lím.infer.de explosividad. | | ND (no disponible). | |
| Límite superior de explosividad. | | ND (no disponible). | |
| Presión de vapor. | | ND (no disponible). | |
| Densidad de vapor | | ND (no disponible). | |
| Peso específico. | | 1,136 +/- 0,010 | g/ml |
| Solubilidad | | soluble en agua | |
| Coeficiente de repartición: n-octanol/agua | | ND (no disponible). | |
| Tempeatura de autoencendido. | | ND (no disponible). | |
| Temperatura de descomposición . | | ND (no disponible). | |
| Viscosidad | | ND (no disponible). | |
| Propiedades comburentes | | ND (no disponible). | |

### 9.2. Información adicional.

| | |
|---|---|
| pH tal quale | 13,5 +/- 0,5 |

## 10. Estabilidad y reactividad.

**10.1. Reactividad.**
En condiciones de uso normales, no hay particulares peligros de reacción con otras sustancias.

2-BUTOXIETANOL: se descompone por efecto del calor.

**10.2. Estabilidad química.**
El producto es estable en las condiciones normales de empleo y de almacenamiento.

**10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas.**
Los vapores pueden formar mezclas explosivas con el aire.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: ataca aluminio, estaño, plomo y zinc. Reacciona violentamente con los ácidos.
2-BUTOXIETANOL: puede reaccionar peligrosamente con: aluminio, agentes oxidantes. Forma peróxidos con el aire.

**10.4. Condiciones que deben evitarse.**
Evitar el recalentamiento, las descargas electrostáticas y cualquier fuente de encendido.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: llamas libres y calor.
2-BUTOXIETANOL: evitar la exposición a fuentes de calor y llamas libres.

**10.5. Materiales incompatibles.**
HIDRÓXIDO DE POTASIO: ácidos, metales, algunos plásticos y gomas, agua, hidrocarburos halogenados y anhídrido maleico.

**10.6. Productos de descomposición peligrosos.**
En caso de descomposición térmica o en caso de incendio se pueden liberar vapores potencialmente dañosos para la salud.

HIDRÓXIDO DE POTASIO: por ebullición forma fosfina. Por encima de la temperatura de descomposición, se pueden formar humos tóxicos de óxido de potasio.
2-BUTOXIETANOL: hidrógeno.

## 11. Información toxicológica.

**11.1. Información sobre los efectos toxicológicos.**
El producto es corrosivo y causa graves quemaduras y ampollas en la piel que pueden aparecer incluso después de la exposición. Las quemaduras causan fuerte ardor y dolor. Cuando entra en contacto con los ojos produce graves lesiones y puede causar opacidad de la córnea, lesiones del iris, coloración irreversible del ojo. Sus eventuales vapores son caústicos para el aparato respiratorio y pueden causar edema pulmonar, cuyos síntomas se manifiestan, algunas veces, después de algunas horas. Los síntomas de exposición pueden comprender: sensación de ardor, tos, respiración asmática, laringitis, respiración corta, dolores de cabeza, náusea y vómito. Su ingestión puede causar quemaduras en la boca, en la garganta y en el esófago; vómito, diarrea, edema, hinchazón de la laringe y, como consecuencia, asfixia. Incluso puede dar lugar a perforación gastrointestinal.

HIDRÓXIDO DE POTASIO
LD50 (Oral): 270 mg/kg Rat
2-BUTOXIETANOL
LC50 (Inhalation): 2,21 mg/l/4h Rat
LD50 (Dermal): 600 mg/kg Rabbit

## 12. Información ecológica.

Utilizar según las buenas prácticas de trabajo, evitando la dispersión del producto en el ambiente. Advertir a las autoridades competentes si el producto ha entrado en contacto con cursos de agua o alcantarillados o si ha contaminado el suelo o la vegetación.

**12.1. Toxicidad.**
Información no disponible.

**12.2. Persistencia y degradabilidad.**
Información no disponible.

**12.3. Potencial de bioacumulación.**
Información no disponible.

**12.4. Movilidad en el suelo.**
Información no disponible.

**12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB.**
Información no disponible.

**12.6. Otros efectos adversos.**
Información no disponible.

## 13. Consideraciones relativas a la eliminación.

**13.1. Métodos para el tratamiento de residuos.**
Reutilizar si es posible. Los deshechos del producto tienen que considerarse especialmente peligrosos. La peligrosidad de los residuos que contiene en parte este producto debe valorarse en función de las disposiciones legislativas vigentes.
La eliminación debe encargarse a una sociedad autorizada para la gestión de basuras, según cuanto dispuesto por la normativa nacional y eventualmente local.
EMBALAJES CONTAMINADOS
Los embalajes contaminados deben enviarse a la recuperación o eliminación según las normas nacionales sobre la gestión de residuos.

## 14. Información relativa al transporte.

El transporte debe ser realizado por vehículos autorizados al transporte de mercancías peligrosas según las prescripciones de la edición vigente del Acuerdo A.D.R. y las disposiciones nacionales aplicables.
Las mercancías deben ser transportadas en sus embalajes originales y, en todo caso, en embalajes de materiales inatacables por el contenido y no susceptibles de generar con éste reacciones peligrosas. Los encargados de la carga y descarga de la mercancía peligrosa deben haber recibido una adecuada formación sobre los riesgos que representa la materia y sobre los eventuales procedimientos que deben ser adoptados en el caso en el que se verifiquen situaciones de emergencia.

**Transporte terrestre o ferroviario:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Clase ADR/RID: | 8 | UN: | 1719 |
| Packing Group: | III | | |
| Etiqueta: | 8 | | |
| Nr. Kemler: | 80 | | |
| Limited Quantity. | LQ22 | | |
| Código de restricción en túnel. | (E) | | |
| Nombre técnico: | CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE) | | |

**Transporte marítimo:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Clase IMO: | 8 | UN: | 1719 |
| Packing Group: | III | | |
| Label: | 8 | | |
| EMS: | F-A, S-B | | |
| Marine Pollutant. | NO | | |
| Proper Shipping Name: | CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE) | | |

**Transporte aéreo:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| IATA: | 8 | UN: | 1719 |
| Packing Group: | III | | |
| Label: | 8 | | |
| Cargo: | | | |
| Instrucciones embalaje: | 813 | Cantidad máxima: | 30 L |
| Pass.: | | | |
| Instrucciones especiales: | A3 | | |
| Proper Shipping Name: | CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE) | | |

## 15. Información reglamentaria.

**15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla.**

Categoría Seveso Ninguna.

Restricciones relativas al producto o a las sustancias contenidas según el anexo XVII Reglamento (CE) 1907/2006
Producto
Punto. 3

Sustancias en Candidate List (Art. 59 REACH)
Ninguna.

Sustancias sujetas a autorización (Anexo XIV REACH)
Ninguna.

Controles sanitarios
Los trabajadores expuestos a este agente químico no deben ser sometidos a la vigilancia sanitaria, siempre y cuando los resultados de la evaluación de los riesgos demuestren que existe sólo un moderado riesgo para la seguridad y la salud de los trabajadores y que las medidas previstas por la directiva 98/24/CE estén siendo respetadas y sean suficientes para reducir el riesgo.

Ingredientes en conformidad con el Reglamento (CE) no 648/2004

| | |
|---|---|
| inferior al 5 % | fosfonatos, tensioactivos aniónicos, tensioactivos no iónicos, etilendiamino tetraacetato (EDTA) sal de sodio |

**15.2. Evaluación de la seguridad química.**

No ha sido elaborada una evaluación de seguridad química para la mezcla y las sustancias en ella contenidas.

## 16. Otra información.

Texto de las indicaciones de peligro (H) citadas en la secciones 2-3 de la ficha:

| | |
|---|---|
| **Acute Tox. 4** | Toxicidad aguda, categoría 4 |
| **Skin Corr. 1A** | Corrosión cutáneas, categoría 1A |
| **Eye Irrit. 2** | Irritación ocular, categoría 2 |
| **Skin Irrit. 2** | Irritación cutáneas, categoría 2 |

| | |
|---|---|
| **H332** | Nocivo en caso de inhalación. |
| **H312** | Nocivo en contacto con la piel. |
| **H302** | Nocivo en caso de ingestión. |
| **H314** | Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. |

Texto de las frases de riesgo (R) citadas en la secciones 2-3 de la ficha:

| | |
|---|---|
| **R20/21/22** | NOCIVO POR INHALACIÓN, POR INGESTIÓN Y EN CONTACTO CON LA PIEL. |
| **R22** | NOCIVO POR INGESTIÓN. |
| **R35** | PROVOCA QUEMADURAS GRAVES. |
| **R36** | IRRITA LOS OJOS. |
| **R36/38** | IRRITA LOS OJOS Y LA PIEL. |
| **R41** | RIESGO DE LESIONES OCULARES GRAVES. |

BIBLIOGRAFÍA GENERAL:

1. Directiva 1999/45/CE y sucesivas modificaciones
2. Directiva 67/548/CEE y sucesivas modificaciones y ajustes
3. Reglamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo (REACH)
4. Reglamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo (CLP)
5. Reglamento (CE) 790/2009 del Parlamento Europeo (I Atp. CLP)
6. Reglamento (CE) 453/2010 del Parlamento Europeo
7. The Merck Index. Ed. 10
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7 Ed., 1989

Nota para el usuario:

La información contenida en esta ficha se basa en los conocimientos disponibles hasta la fecha de la última versión. El usuario debe cerciorarse de la idoneidad y completeza de la información en lo que se refiere al específico uso del producto.

Este documento no debe ser interpretado como garantía de alguna propiedad específica del producto.

Visto que la utilización del producto no puede ser controlada directamente por nosotros, será obligación del usuario respetar, bajo su responsabilidad, las leyes y las disposiciones vigentes en lo que se refiere a higiene y seguridad. No se asumen responsabilidades por usos inadecuados.

LIT215KALD02-LDI-01 - Printed: 10-2012
Subject to technical changes.

**UNOX S.p.A.**
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
**info@unox.com www.unox.com**